Les recettes INAVOUABLES

Seymourina Cruse et Steven Ware

HACHETTE
Pratique

SOMMAIRE GÉNÉRAL

L'INAVOUABLE AU GOÛT SALÉ 10

ABRACADABRAS VÉGÉTARIENS 12
RETOUR DE PÊCHE 24
RACCOURCIS POUR GRANDS CLASSIQUES 40
SPÉCIALITÉS DU MONDE ENTIER 52

L'INAVOUABLE AU GOÛT SUCRÉ 68

CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS 70
FRUITS ET COMPAGNIE 90
COMPLÈTEMENT GIVRÉ 108
HAPPY BIRTHDAY, JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE ! 120

LE SHOPPING INAVOUABLE 134

INDEX DES PRODUITS (INAVOUABLES) AU GOÛT SALÉ 136
INDEX DES PRODUITS (INAVOUABLES) AU GOÛT SUCRÉ 138
LA TABLE DES RECETTES INAVOUABLES 140
LA TABLE DE CONVERSION 141
REMERCIEMENTS 142

L'INAVOUABLE AU GOÛT SALÉ

ABRACADABRAS VÉGÉTARIENS

Aspic d'asperges ® Cake aux asperges 12
Tartare de betteraves ® Gaspacho de betteraves 14
Champignons aux fines herbes 16
Lump d'avocat 18
Poivrons savoyards ® Purée qui rit 20
Velouté de courgettes ® Gaspacho de petits pois à la menthe 22

RETOUR DE PÊCHE

Crumble de sardines 24
Dauphinois au saumon ® Blinis de pommes de terre 26
Mousse de poisson 28
Soufflé au crabe 30
Ramequin des mers ® Ramequin des bois 32
Terrine de lotte ® Rouget paprika 34
Thon Môret ® Kiri de sardines 36
Tarte aux moules ® Crostini pacifique 38

RACCOURCIS POUR GRANDS CLASSIQUES

Dips aux oignons gratinés ® Truffes de thon ® Roulés Môret 40
Bœuf Strogonoff ® Sauté de veau basquaise 42
Parmentier créole ® Purée vanille 44
Canard à l'orange ® Canard à la cerise balsamique 46
Pâtes aux grands bleus 48
Tarte à la tomate d'Amicie ® Tarte aux légumes et fines herbes 50

SPÉCIALITÉS DU MONDE ENTIER

Caleçon de fromages ® Cheese nan qui rit ® Brick à brac et Cie 52
Gaspacho d'asperges au surimi 54
Côtelettes en bière ® Drunken chicken 56
Poulet impérial au raisin ® Curry d'agneau au galop 58
Riz-Cola 60
Salade Kung Sue Thaïe 62
Soupe de surimi au gingembre ® Tartare de surimi au gingembre 64
Tajine de poulet aux abricots ® Porc créole à l'ananas 66

Pour **4** personnes - Coût : **7-8 €** - Préparation et cuisson : **15 min** (aspic) et **1 h 10** (cake)

Aspic d'asperges

Le mot aspic ne fait pas du tout allusion à la vipère du même nom. « Plat froid à base de gelée », ici la texture de l'aspic et le goût raffiné de l'asperge sont d'une infinie douceur. Pour cette recette nous vous recommandons d'utiliser des asperges vertes, de préférence surgelées, qui donneront à votre aspic la jolie teinte (vert asperge) qu'il mérite.

4 œufs
1 sachet de gelée au madère
1 bol de mayonnaise (250 g environ)
15 pointes d'asperges (400 g) en bocal, en boîte, fraîches ou surgelées

Faites cuire les œufs durs (pour ceux qui auraient oublié... c'est 10 min dans l'eau bouillante avec passage sous l'eau froide en fin de cuisson pour que les coquilles s'épluchent facilement). Préparez la gelée au madère dans 1/4 l d'eau frémissante (au lieu d'1/2 l comme indiqué sur le paquet). Passez au mixeur les œufs durs, la mayonnaise, la gelée et les asperges. Versez la préparation dans un bac en plastique de la forme que vous voulez donner à votre aspic. Laissez reposer 3 h au réfrigérateur. Démoulez et servez bien frais.

Touche personnelle : décorez l'aspic d'herbes fraîches (cerfeuil, estragon ou ciboulette) ou de petites pointes d'asperges miniatures (vendues en bocal).

Cake aux asperges

Se prépare de préférence la veille, se mange froid, en plat ou en entrée, se conserve facilement une semaine... qui dit mieux ?

500 g d'asperges (en boîte ou en bocal)
4 œufs
1 boîte de lait concentré non sucré (410 g)
2 cuil. à soupe de gruyère râpé
noix de muscade, sel, poivre

Passez les asperges froides et égouttées au mixeur. Incorporez à cette purée d'asperges les œufs battus avec le lait puis le gruyère râpé. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade. Versez le tout dans un moule à cake beurré et tapissé de papier sulfurisé. Faites cuire au four au bain-marie (départ eau chaude) pendant 1 h à 225 °C (th. 7-8). Servez froid accompagné d'une sauce à base d'huile d'olive et de feuilles d'estragon ou de cerfeuil hachées.

Touche personnelle : garnissez le cœur du cake d'une longue asperge verte en bocal ou de quelques morceaux de cœur d'artichaut.

Pour **4** personnes - Coût : **3-4 €** - Préparation : **5 min** environ

Tartare de betteraves

Dès que le bœuf est taxé de folie, le tartare prend un coup dans l'aile. Le voilà dans sa version végétarienne – s'il en est – pour ceux qui auraient rayé le steak du répertoire.

1 sachet de 3-4 petites betteraves sous vide
1 cuil. à soupe de mayonnaise
1 grosse cuil. à soupe de fromage frais aux fines herbes (Boursin : 2 portions individuelles)
3 cuil. à soupe de persil plat haché
assaisonnement :
câpres, cornichons, petits oignons, Tabasco
sel et poivre

Sur une planche, découpez les betteraves en petits cubes. Dans un saladier assaisonnez-les avec la mayonnaise, le Boursin et le persil haché.

Servez bien frais, sur de grandes feuilles de salade verte, avec des frites et l'assaisonnement classique du tartare de bœuf (câpres, cornichons, petits oignons, Tabasco, sel, poivre...) pour que chacun relève son tartare à sa sauce.

Touche personnelle : pour donner à votre tartare un vrai statut « comme au bistrot » osez un petit jaune d'œuf de caille posé, dans sa coquille, au cœur de chacune des portions de tartare de betterave. Effet bœuf garanti.

Gaspacho de betteraves

Ce gaspacho de couleur rose ne se contente pas d'être économique, simplissime et délicieux, il constitue aussi un plat très diététique, surtout si vous utilisez des yaourts ou du fromage blanc allégé à 0 %.

1 sachet de 3-4 petites betteraves sous vide
1 échalote
1 petite gousse d'ail
4 yaourts à la grecque ou Fjord (ou 500 g de fromage blanc)
cumin, sel, poivre, vinaigre balsamique

Mixez les betteraves, l'échalote, l'ail et les yaourts. Assaisonnez à votre goût de cumin, sel, poivre et quelques gouttes de vinaigre. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir à la manière d'un gaspacho.

Touche personnelle : pour une présentation raffinée en portions individuelles, mettez quelques dés de saumon fumé (vendus sous vide au rayon frais) au fond de bols ou de verres transparents, versez le gaspacho et saupoudrez d'aneth.

Pour **4** personnes - Coût : **5 €** - Préparation et cuisson : **40 min** environ

Champignons aux fines herbes

Une recette qui décline le montage de la tomate farcie en plus léger, plus original et moins fastidieux. Il s'agit simplement de remplacer les tomates par de gros champignons de Paris et la chair à tomate par la farce inavouable que voici...

8 gros champignons blancs de Paris (soit 2 champignons par personne)

100 g de fromage frais aux fines herbes (Boursin : 6 portions individuelles)

Lavez et séchez les champignons. Détachez les pieds et débarrassez-les de leur partie sèche et sableuse.

Passez au mixeur les pieds des champignons avec le fromage aux fines herbes.

Badigeonnez d'huile d'olive les chapeaux des champignons et garnissez-les de farce aux fines herbes.

Disposez-les sur un plat et passez au four à 180 °C (th. 6) pendant 20 à 30 min (avec 3 min de gril en fin de cuisson pour dorer la farce si nécessaire).

Servez chaud sur un lit de salade aux fines herbes.

Touche personnelle : un chapeau dessous, un chapeau dessus et beaucoup de farce au Boursin entre les deux... vous voilà avec quatre ravissants macarons aux fines herbes.

Variantes : pour une entrée distinguée, la farce au Boursin parfume vraiment incognito et comme il faut la chair du champignon mais vous pouvez aussi préparer une farce à base de jambon haché, de crème fraîche épaisse et de paprika ; ou à base de miettes de saumon, de crème et d'aneth ; ou encore à base de filets de sardines et de béchamel.

Pour **4** personnes - Coût : **7 €** - Préparation : **15 min** environ

Lump d'avocat

Quatre jolies couches superposées : la première est verte (les avocats), la seconde jaune (les œufs), la troisième blanche (l'immaculée crème fraîche), la dernière noire (les œufs de lump). Tellement beau, tellement bon... et finalement assez nourrissant. Annoncez la couleur si vous servez ce lump en apéritif : il n'y aura pas d'entrée (*niet* !). Ainsi vos convives pourront, sans complexe, s'en donner à cœur joie.

1 boîte de guacamole (200 g)
le jus d'1 citron (ou 5 cuil. à soupe de Pulco)
2 œufs durs
1 échalote
3 cuil. à soupe de crème fraîche
100 g d'œufs de lump

Choisissez un plat à bords transparent pour une jolie présentation.

Étalez la première couche au fond du plat : le guacamole relevé du jus de citron.

Puis la deuxième couche : les œufs durs écrasés et mélangés à l'échalote hachée très fin.

Puis la troisième couche superposée : la crème fraîche.

Conservez au réfrigérateur et, juste avant de servir, couvrez la préparation avec les œufs de lump.

Ce plat se déguste en entrée, accompagné d'une salade verte et de pain de mie toasté, ou à l'apéritif, avec des biscuits salés, des tortillas ou autres chips. Petite surprise sonore à la clé si vous servez ce lump d'avocat, comme sur la photo ci-contre, avec des chips à la crevette ou chips chinoises...

Touche personnelle : laissez aller vos talents artistiques en dessinant un motif sur la dernière couche d'œufs de lump noirs avec des œufs de lump rouges et des fines lamelles de citron.

Pour **4** personnes - Coût : **3-4 €** - Préparation et cuisson : **40 min** environ

Poivrons savoyards

N'allez pas chercher dans les alpages les origines de cette recette que l'on prépare – en douce – partout en France depuis la formidable invention de la Vache qui rit.

4 poivrons rouges (ou jaunes)
2 portions de Vache qui rit
quelques fines herbes
sel, poivre

Coupez les poivrons en deux dans le sens de la hauteur, ôtez leurs pépins et passez-les au four à 160 °C (th. 5-6) en papillotes pendant 20 min afin de les peler plus facilement. Garnissez-les de Vache qui rit relevé à votre goût de sel, de poivre et de fines herbes. Repassez les poivrons farcis sous le gril du four à 160 °C (th. 5-6), jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Servez, en été, avec une salade et, en hiver, avec des légumes ou un assortiment de purées (pomme de terre, céleri, brocolis, haricots verts...).

Touche personnelle : pour décorer vos poivrons farcis, et en relever le goût, ajoutez un peu d'ail haché ou 1 filet d'anchois avant de les passer au four.

Purée qui rit

Vous pouvez réaliser cette joyeuse purée comme indiqué ci-dessous (avec autant de pommes de terre que de portions de Vache qui rit) ou suivre l'option simplifiée de la purée en sachet. Pour obtenir une délicieuse « Mousline qui rit », comptez alors quatre portions de Vache qui rit par sachet de purée lyophilisée et oubliez les blancs de poireaux si ça ne vous fait vraiment pas rire du tout de sortir votre mixeur.

4 grosses pommes de terre
2 blancs de poireaux
4 portions de Vache qui rit
sel, poivre
persil et/ou noix de muscade

Faites cuire les pommes de terre épluchées et les blancs de poireau dans 1 l d'eau bouillante avec une grosse pincée de sel. Lorsque les légumes sont cuits (comptez environ 30 min) retirez du feu et ajoutez les portions de Vache qui rit directement dans l'eau. Mixez le tout en purée bien homogène à l'aide d'un mixeur plongeant ou « girafe ». Assaisonnez de sel, poivre, persil haché et/ou noix de muscade.

Pour **4** personnes - Coût : **2-3 €** - Préparation et cuisson : **30 min** environ

Velouté de courgettes

Interviewées sur leurs petits secrets de cuisine, les célébrités de la politique et du *show-business* citent souvent cette recette à la presse, sous le ton de la confidence... Certains l'aiment chaud et onctueux comme une bonne soupe de légumes verts. D'autres le servent très frais et plus liquide en version gaspacho. Dans les deux cas le goût semblera des plus élaborés et la préparation des plus compliquées, impossible de déceler l'imposture.

4 courgettes
65 g de fromage frais aux fines herbes (Boursin : 4 portions individuelles)
sel, poivre

Faites cuire les courgettes dans 1 l d'eau salée. Ôtez du feu et ajoutez les portions de Boursin. Passez le tout au mixeur jusqu'à l'obtention d'une consistance bien homogène. Salez, poivrez et servez chaud, comme une soupe, ou froid, en gaspacho. Dosez la consistance de ce velouté avec l'eau de cuisson des courgettes (prévoir un peu moins d'eau pour une soupe, un peu plus pour un gaspacho).

Touche personnelle : servez chaud, dans un bol, avec 1 cuil. à soupe de crème fraîche et 1 pincée de noix de muscade ou froid, dans un verre, avec 1 filet de crème liquide et 1 feuille de basilic.

Gaspacho de petits pois à la menthe

À la différence du velouté de courgettes ci-dessus – que vous servirez aussi bien chaud que froid – ce gaspacho de petits pois à la menthe ne révélera sa finesse qu'à basse température.

1 grosse boîte de petits pois extrafins (850 ml)
20 cl de crème fraîche liquide
3 cuil. à soupe de menthe hachée (fraîche ou congelée)
sel, poivre

Mixez les petits pois égouttés avec la crème liquide jusqu'à l'obtention d'une purée vraiment lisse. Pour supprimer toute trace de peaux de petit pois, utilisez un mixeur plongeant (plutôt qu'un robot mixeur) et, si besoin, filtrez la purée à l'aide d'une passoire fine. Ajoutez la menthe hachée, le sel et le poivre. Mélangez bien et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Touche personnelle : saupoudrez de feuilles de menthe ou d'aneth avant de servir.

Pour **4** personnes - Coût : **4 €** (1 boîte par pers.) - Préparation et cuisson : **10 min** environ

Crumble de sardines

L'air de rien, sagement rangé dans sa petite boîte en fer-blanc, ce crumble de sardines est une recette parfaitement inavouable. Le produit agroalimentaire de marque entrant dans sa préparation s'appelle « Tuc » ; le nombre total d'ingrédients = 2 ; le prix de revient = 1 € ; le temps de préparation et cuisson = 10 min ; enfin le résultat est insolite, méconnaissable et délicieux. Bref, on frôle la perfection... Si ce n'est qu'exceptionnellement, au risque de dévoiler à vos hôtes les origines de la moitié des ingrédients, on vous conseille vivement de préparer, de faire cuire et de servir ce crumble dans sa boîte en fer-blanc. Tellement jolie, quelle que soit la marque que vous choisirez, que ce serait dommage de tout passer dans un plat à gratin. Laissez donc les sardines révéler leurs origines et dites-vous bien qu'il n'y a pas de honte à sortir de boîte, même avec des Tuc sur la tête...

pour chaque portion individuelle (à préparer et servir dans la boîte de sardines) :
1 boîte de filets de sardines sans arêtes assaisonnés à l'huile d'olive, au citron ou à la tomate (env. 100 g)

2 biscuits Tuc (biscuits salés d'apéritif)

Ouvrez la boîte de sardines. Jetez le couvercle et la garniture, type rondelle de citron, s'il y en a (vérifiez sous les sardines, au fond de la boîte).

Avec une fourchette réduisez en bouillie les filets de sardine dans leur assaisonnement à base d'huile d'olive (huile et citron ou huile et tomates).

Réduisez en miettes 2 biscuits Tuc et en saupoudrez les sardines façon crumble.

Passez au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 8 à 10 min (assez proche du gril pour dorer le dessus).

Servez chaud à peine sorti du four, dans la boîte de sardines.

Touche personnelle : en entrée, prévoyez 1 boîte de crumble pour 2 à 3 personnes et proposez par exemple une dégustation de trois types de sardines (à l'huile d'olive, au citron et à la tomate). En plat principal, servez en portions individuelles (une boîte de sardines par personne) accompagnées d'une salade, d'un assortiment de crudités et de différents tapas à partager façon buffet.

SARDIA

Pour **4** personnes - Coût : **8 €** (dauphinois) et **4 €** (blinis) - Préparation et cuisson : **10 à 20 min** environ

Dauphinois au saumon

C'est avec de « vraies » pommes de terre (de Noirmoutier) et du « vrai » saumon fumé (à Noirmoutier) que naquit ce gratin des îles... On y a pris goût et, comme ça devenait compliqué d'aller chaque fois à Noirmoutier pour rassembler les ingrédients, cette alternative inavouable fut mise au point avec de « fausses » pommes de terre et du saumon fumé comme on en trouve partout : un vrai délice !

500 g de pommes de terre précuites sous vide ou en conserve (boîtes de 530 g net)
4 tranches de saumon fumé
2 cuil. à soupe de crème fraîche
125 g de fromage frais aux fines herbes (Boursin : 8 portions individuelles)
1/2 verre de vin blanc
beurre ou huile d'olive

Nappez le fond d'un plat à gratin avec un petit peu de beurre ou d'huile d'olive. Étalez une première couche de pommes de terre coupées en fines lamelles, suivie d'une couche de saumon, puis d'une couche de crème et, enfin, d'une couche de Boursin. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant le montage par une couche de fromage. Versez le vin blanc sur le gratin. Faites cuire environ 15 min au four à 210 °C (th. 7) ou bien 3 min au four à micro-ondes puis 3 min sous le gril (les pommes de terre étant précuites et le saumon fumé, il s'agit surtout de réchauffer et gratiner légèrement la préparation). Servez chaud avec une salade verte.

Blinis de pommes de terre

Encore un mot sur l'univers sous vide de la pomme de terre pour vous confier que, sous une couche de tzatziki, de tarama, d'œufs de lump ou de saumon, un mini-blinis n'a absolument rien à envier à une tranche de pomme de terre précuite vendue sous vide au rayon frais...

environ 16 tranches de pommes de terre précuites sous vide
garniture : tzatziki, tarama, œufs de lump ou de saumon, guacamole, houmous, etc.
assaisonnement : citron, sel, poivre, etc.

Tartinez les pommes de terre avec une première couche crémeuse (tzatziki, tarama, crème fraîche, guacamole...), une seconde couche plus décorative (œufs de lump ou de saumon...), le tout relevé de jus de citron, aneth ou ciboulette, sel et poivre.

Pour **4** personnes - Coût : **6 €** - Préparation et cuisson : **10 min** environ (et **1 h** de repos au réfrigérateur)

Mousse de poisson

Voilà comment transformer vos misérables boîtes de conserve en une entrée diétético-raffinée, tendance traiteur super-gastronomique. Dans le ton en été comme en hiver, pour un déjeuner buffet ou un dîner de réveillon, cette recette simplissime ne vous demande que dix minutes de préparation suivies de près par une petite heure au réfrigérateur.

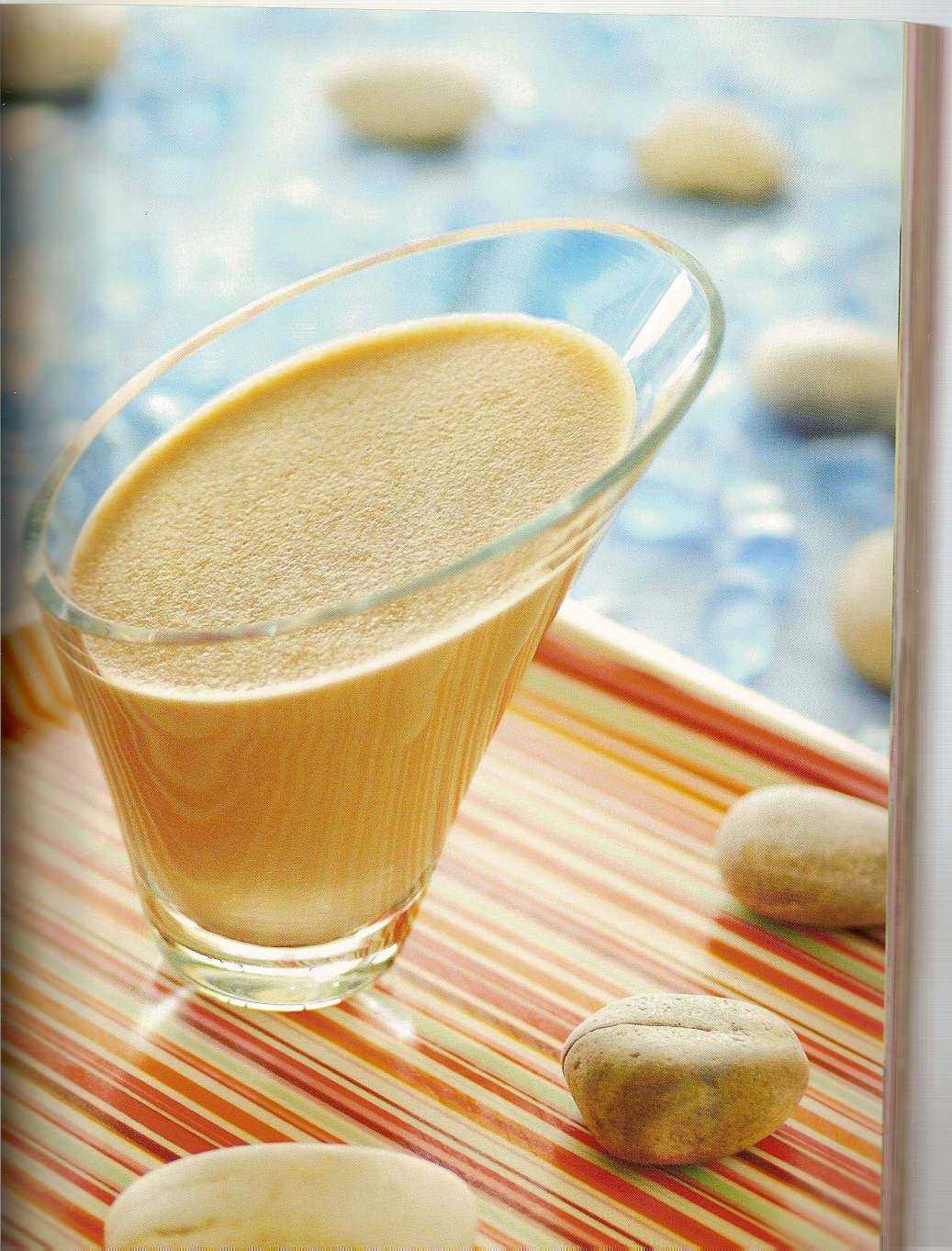
1 sachet de gelée en poudre
2 petites boîtes de saumon (ou de thon) au naturel (200 g environ)
1/2 pot de mayonnaise (200 g)
2 cuil. à soupe de crème fraîche
1 cuil. à soupe de ketchup
sel, poivre

Préparez la gelée dans 1/4 l d'eau frémissante (et non 1/2 l comme indiqué sur le paquet).

Mélangez le saumon émietté, la mayonnaise, la crème, le ketchup et la gelée jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Versez dans un récipient en plastique (de la forme que vous voulez donner à votre mousse) ou dans un joli plat (si vous désirez servir la terrine sans la démouler).

Laissez reposer 1 h au réfrigérateur. Démoulez (si besoin) et dégustez frais en entrée sur du pain de mie légèrement grillé.

Touche personnelle : décorez de brins d'aneth et servez avec des crevettes roses décortiquées accompagné d'une salade « aux fruits de mers » : agrémentée par exemple de moules décortiquées, de morceaux ou de dés de saumon fumé.



Pour **4** personnes - Coût : **5 €** - Préparation et cuisson : **40 min** environ

Soufflé au crabe

Qu'il soit au fromage, au crabe ou à l'aubépine, un soufflé, c'est toujours la même angoisse : pourvu qu'il ne se dégonfle pas au dernier moment, juste avant de passer à table... On vous souffle le secret : préchauffez le four avant toute chose, faites toujours en sorte que les jaunes d'œufs soient de la partie (ce sont eux qui feront tenir l'improbable édifice), montez les blancs en neige vraiment très ferme et ne sortez pas le plat du four dès que la pâte commence à gonfler en hurlant « à taaaaable ! ». Un peu de patience, il est parfaitement normal qu'un soufflé double de volume pendant la cuisson et, bien cuit, il sera bien moins lâche que s'il garde le cœur tendre.

pour la sauce Béchamel :
1 brique de sauce Béchamel (50 cl) ou
1/4 l de lait
40 g de beurre
30 g de farine (1 grosse cuil. à soupe)
100 g de crabe en boîte
3 œufs
sel, poivre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Préparez la béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, puis ajoutez la farine et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Versez ensuite le lait, mélangez de nouveau et laissez mijoter 5 min à feu doux.

Versez la béchamel dans un saladier si vous avez choisi l'option de la béchamel en brique.

Ajoutez à la béchamel le crabe bien haché dans son jus et les 3 jaunes d'œufs.

Battez les blancs en neige très ferme et ajoutez-les délicatement à la préparation. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Versez la préparation dans un moule à soufflé beurré et passez au four chaud pendant 30 min.

Variante : cette recette de soufflé peut s'adapter à toutes les garnitures, vous pouvez notamment remplacer le crabe en boîte par des restes de poisson, des miettes de saumon ou des filets de maquereaux en boîte.

nautilus

Pour **4** personnes - Coût : **2 à 5 €** (selon la garniture) - Préparation et cuisson : **25 min** environ

Ramequin des mers

Avis à tous les *moldus*... le lait concentré non sucré est un ingrédient magique, s'il en est. Impossible de faire l'inventaire de toutes les combinaisons possibles qui permettent de transformer une boîte de « non sucré » en de délicieuses recettes salées, mais, simplement pour vous mettre sur la voie, les deux propositions qui suivent sont de grands classiques des *abracadabras* gastronomiques inavouables. Le « ramequin des mer » s'avère notamment idéal pour recycler des restes de poisson ou sublimer des conserves de saumon.

2 œufs
1 cuil. à soupe de farine (ou de Maïzena)
1 boîte de lait concentré non sucré (410 g)
1 grosse endive (ou 1 blanc de poireau)
120 g de saumon (ou de thon) en boîte
sel, poivre

Découpez l'endive en fines lamelles. Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol : les œufs battus puis la farine, le lait, l'endive et le saumon. Assaisonnez de sel et poivre. Versez la préparation dans des petits ramequins, un grand plat à soufflé ou un moule à cake. Passez au four à 180 °C (th. 6) pendant 20 min. Servez chaud.

Ramequin des bois

Au cas où vous n'auriez pas saisi le truc, on insistera lourdement : le « ramequin des bois » ici présent c'est le « ramequin des mers » (voir recette ci-dessus) avec ail et champignons en plus, endive et saumon en moins. Puisqu'on vous dit que c'est pas compliqué...

2 œufs
1 cuil. à soupe de farine (ou de Maïzena)
1 boîte de lait concentré non sucré (410 g)
1 gousse d'ail
2 cuil. à soupe de persil plat haché
150 g de champignons
sel, poivre

Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol : les œufs battus puis la farine, le lait et la garniture (ail, persil, champignons). Assaisonnez de sel et poivre. Versez la préparation dans des petits ramequins, un grand plat à soufflé ou un moule à cake. Passez au four à 180 °C (th. 6) pendant 20 min. Servez chaud.

Pour **4** personnes - Coût : **6-8 €** - Préparation et cuisson : **1 h 15** environ

Terrine de lotte

C'est dans l'assaisonnement que vous révélerez toute la finesse de cette succulente terrine de lotte : un bol d'huile d'olive dans lequel vous ajouterez autant de cerfeuil haché que vous voulez, une goutte de vinaigre balsamique, du sel et du poivre. Libre à vous d'essayer autre chose mais vous aurez sans doute du mal à trouver mieux.

1 kg de filets de lotte surgelés sans arêtes
1 court-bouillon de poisson
8 œufs
2 cuil. à soupe de crème fraîche
1 petite boîte de concentré de tomate
sel, poivre
pour l'assaisonnement :
1 bol d'huile d'olive
cerfeuil haché à volonté
vinaigre balsamique

Faites cuire la lotte dans de l'eau avec le court-bouillon. Déposez la lotte au fond d'un moule à cake. Mélangez les œufs, la crème fraîche, le concentré de tomate. Salez, poivrez et versez ce mélange sur la lotte. Faites cuire au bain-marie à 180 °C (th. 6) pendant 50 min (au besoin, couvrez de papier d'aluminium pour que le dessus ne brûle pas). Servez bien frais avec de la salade et une vinaigrette à base d'huile d'olive, de cerfeuil et de vinaigre balsamique.

Rouget paprika

Sans chercher à vous compliquer la vie (loin de nous cette idée mauvaise) sachez que vous pouvez accommoder cette recette archi-simple à la sauce provençale en ajoutant tous les ingrédients du soleil à la préparation : olives vertes, filets d'anchois, tomates, ail et oignons.

4 à 6 filets de rougets surgelés
500 g de fromage blanc à 40 %
1 cuil. à café de moutarde de Dijon
1 cuil. à café de paprika
sel, poivre

Disposez les filets de rougets dans un plat. Mélangez dans un bol le fromage blanc, la moutarde et le paprika. Salez et poivrez. Recouvrez complètement les filets du mélange à base de fromage blanc. Faire cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 50 min. Servez avec du riz blanc ou un assortiment de purées (céleri, carottes, brocolis...).

Variante : si le ton paprika sied particulièrement au teint du rouget, vous pouvez tout aussi bien remplacer le rouget par un autre filet de poisson, des blancs de dinde ou du poulet et adapter tout aussi librement la préparation à la provençale.

Pour **4** personnes - Coût : **3 €** - Préparation et cuisson : **10 min** environ

Thon Môret

Le jour où l'on vit Constance – pas vraiment branchée cuisine – insister pour s'occuper seule de l'apéritif, nous promettant monts et merveilles alors que le réfrigérateur était quasiment vide... on flaira l'inavouable à plein nez !

1 boîte de thon au naturel (160 g)
1 boîte de fromage frais St Môret (150 g)
Tabasco, sel, poivre
fines herbes au choix (cerfeuil, coriandre, ciboulette, aneth, persil, etc.)

Dans un bol, mélangez le thon et le St Môret. Relevez la préparation avec du sel, du poivre, du Tabasco et des fines herbes.

Servez frais en dip d'apéritif (avec des tortillas ou autres chips) ou en guise d'entrée, avec du pain grillé et une salade verte, dans des avocats coupés en deux ou des œufs durs façon mimosa.

Kiri de sardines

Si l'essentiel se joue toujours entre la boîte (de sardines) et la portion (de Kiri), ne négligez pas l'accessoire, déterminant et tout aussi facile à trouver. D'ailleurs si vous n'avez vraiment aucun produits frais sous la main ce n'est pas catastrophique. Ici par exemple vous remplacerez le jus de citron vert par une cuillerée à soupe de Pulco et les herbes fraîches par deux cuillerées à soupe de fines herbes surgelées.

1 boîte de sardines à l'huile d'olive
2 portions de fromage frais Kiri
8 olives vertes
1/2 citron vert (ou 3 cuil. à soupe de Pulco)
fines herbes au choix (cerfeuil, coriandre, ciboulette, aneth, persil, etc.)
sel, poivre

Débarrassez les sardines des queues et des arêtes (ou utilisez des filets de sardines sans arêtes...). Dans un bol, mélangez les sardines (avec leur huile), le Kiri, les olives coupées en petits morceaux. Assaisonnez de jus de citron vert, fines herbes, sel et poivre.

Servez ce Kiri de sardines très frais en apéritif ou en entrée (à la mode Thon Môret ci-dessus).

ENTS: THON ALBACORE, HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
THON
A L'HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA

Pour **4** personnes - Coût : **4-6 €** - Préparation et cuisson : **25 min** (crostini) et **50 min** (tarte)

Tarte aux moules

Les moules en bocal ou en boîte sont rarement utilisées en cuisine ce qui nous laisse perplexes et demeure tout de même assez surprenant. Vous ne serez pourtant pas insensibles au gain de temps non négligeable que vous offre un simple bocal sur la préparation traditionnelle du coquillage le plus casse-pieds du monde. En prime, l'assaisonnement de ces « moules d'apéritif » parfumera vos tartes, tourtes et feuilletés de ce je-ne-sais-quoi qui les rendra parfaitement inimitables.

2 œufs
3-4 cuil. à soupe de crème fraîche
2 boîtes de moules au naturel (340 g)
1 oignon haché
1/2 botte de persil haché
1/2 verre de vin blanc
1 pâte brisée (230 g)

Dans un bol, mélangez les œufs, la crème, les moules égouttées, l'oignon haché, le persil et le vin blanc. Vérifiez l'assaisonnement mais à priori pas besoin de sel ni de poivre, les moules en boîte ou en bocal sont généralement très bien assaisonnées.

Préchauffez le four. Étalez la pâte feuilletée sur un moule à tarte et piquez-la à l'aide d'une fourchette. Faites précuire la pâte 10 min au four à 180 °C (th. 6). Versez la préparation sur la pâte et repassez au four à 230 °C (th. 7-8) pendant 35 min. Servez bien chaud.

Variantes : prenez deux pâtes pour faire une tourte (pâte brisée dessous et pâte feuilletée dessus), ou confectionnez des petits bols de soupe de moules en croûte dorée au four (pâte feuilletée dessus seulement).

Crostini pacifique

Dans la coque d'une baguette légèrement rassie, prenez une béchamel aux fruits de mer en équipage et embarquez vers un nouveau monde.

1 brique de sauce Béchamel (20 cl)
350 g de moules ou de poisson en boîte
1 baguette (fraîche ou légèrement rassie)

Mélangez la béchamel à la garniture choisie (moules, thon, saumon, etc.). Rectifiez l'assaisonnement de sel et poivre si nécessaire. Coupez le dessus de la baguette et évidez-la d'un peu de sa mie afin de pouvoir la garnir du mélange à base de béchamel. Passez au four sous le gril à 180 °C (th. 6) pendant 15 à 20 min.

Moules
au naturel

Pour **4** personnes - Coût : **1 €** (roulés), **3 €** (dip) et **4 €** (truffes) - Préparation et cuisson : **10 min** environ

Dip aux oignons gratinés

Que peut-on faire d'inédit pour accompagner les éternelles tortillas d'apéro quand on veut éviter les dips classiques : mayonnaise, sauce ketchup, ou les deux mélangées ? Et bien on mélange autre chose, et on se garde bien de dire quoi, parce que – dans le cas présent – l'un n'ira pas sans l'autre au salon...

1 sachet de soupe gratinée à l'oignon (Knorr)
1 kg de fromage blanc

Dans un bol, mélangez le sachet de soupe avec le fromage blanc. Servez bien frais avec des carottes et concombres coupés en allumettes, des morceaux de chou-fleur ou de brocolis, des tomates cerises, des tortillas, etc.

Truffes de thon

Utilisez au moins le même volume de fines herbes hachées que de thon et de mascarpone réunis pour rouler ces truffes. On s'en met plein les doigts, remarquez c'est tellement bon...

1 boîte de thon (ou de saumon) (140 g)
1 pot de mascarpone (250 g)
1 grand bol d'herbes fraîches hachées (basilic, cerfeuil et/ou ciboulette)
si besoin : sel, poivre, échalote
des herbes séchées (aneth ou ciboulette)

Mélangez le thon, le mascarpone et les herbes fraîches hachées. Relevez si vous le souhaitez de sel, poivre et d'échalote hachée très fin. Confectionnez des petites truffes que vous saupoudrerez ou enroberez d'herbes séchées. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Roulés Môret

Un grand classique mais il faut avouer qu'on ne s'en lasse pas alors, si vous le voulez bien, accordons juste trois lignes et une minute d'attention pour rendre hommage au roulé Môret ici présent.

1 tranche de jambon blanc
1 portion de St Môret

Tartinez uniformément la tranche de jambon de St Môret. Roulez le jambon en cigarette et découpez-le en petites sections de 1 à 2 cm d'épaisseur. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Pour **4** personnes - Coût : **10-12 €** - Préparation et cuisson : **1 h** environ

Bœuf Strogonoff

Entorse à la traditionnelle recette russe : on ne fera PAS mariner le bœuf pendant des jours, puisque l'on vient à peine d'apprendre que les invités sont arrivés, et on évitera, pour les mêmes raisons, de passer trois heures en cuisine à tout salir en s'insultant alors qu'ils sabrent joyeusement le champagne au salon. Alternative rapide (trente minutes de préparation pas compliquée) et propre (une poêle) à une recette succulente au nom splendide qui vous pose un plat.

2 échalotes
1 grosse noix de beurre
1 bocal de champignons (cèpes, de préférence) dans leur jus (350 g net)
2 verres de vin rouge
600 g de bœuf
2 grosses cuil. à soupe de crème fraîche
sel, poivre

Dans une poêle à bords hauts faites revenir les échalotes avec le beurre. Ajoutez les champignons et leur jus (très important), puis le vin rouge et faites réduire environ 20 min à feu doux. Le vin va progressivement réduire en laissant aux échalotes et aux champignons un délicieux parfum et une jolie teinte rouge. Réservez cette préparation afin de faire revenir rapidement le bœuf coupé en tranches dans la même poêle. Reversez la préparation échalotes-champignons sur le bœuf. Ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez à votre goût. Servez avec du riz et des betteraves.

Sauté de veau basquaise

Pour transformer cette recette en « sauté de veau à la provençale », ajoutez des olives vertes à la préparation. Pour une approche du « sauté de veau Marengo » remplacez les légumes basquaise par des champignons en boîte relevés d'un concentré de tomate. Et pour vous éviter de détailler par le menu la préparation de ces « sautés » parlez du pays basque,de la Provence ou de Marengo... qui se trouve dans le Piémont italien.

750 g de sauté de veau (Picard)
500 g de légumes basquaise (Picard)
200 g de lardons fumés en dés
1 cuil. à soupe d'ail haché (Picard)
2 cuil. à soupe de basilic haché (Picard)
2 cuil. à soupe de thym (Picard)

Mettez tous les ingrédients (décongelés) dans un plat et passez au four à 180 °C (th. 6). Couvrez et laissez mijoter pendant 1 h. Servez avec des tagliatelles et du parmesan.

Variante : vous pouvez réaliser cette recette avec du sauté de dindonneau ou de porc.

Pour **4** personnes - Coût : **2 €** (purée) et **6 €** (parmentier) - Préparation et cuisson : **10 min** (purée) et **40 min** (parmentier)

Parmentier créole

Le boudin ne fait vraiment rien pour attirer les faveurs. Aspect noiraud pas folichon et fâcheuse tendance à se décomposer dans la poêle en fin de cuisson, c'est toujours avec mille excuses, et dans une joyeuse odeur de graillon, qu'on le voit sortir des cuisines, suivi de près par sa purée ratée qui a eu le temps d'attacher dix fois... Quant au hachis parmentier, on n'envisagerait pas d'en servir à ses hôtes tant il est assimilé, dans l'inconscient collectif, à la cuisine fadasse de nos cantines. Voilà une recette qui règle le problème : la cuisson du boudin restera dans l'intimité du four, la recette du hachis parmentier sera revisitée façon créole, vous pouvez tout préparer à l'avance et afficher un « parmentier créole » au menu, ce qui sera nettement plus dépaysant que la dure réalité d'un simple « boudin purée ».

2 ou 3 échalotes
3 boudins noirs sous vide
1 boîte de poires au sirop (425 ml)
1 pincée de cannelle
1 sachet de purée en poudre (pour 4 pers.)
1/2 l d'eau
1/4 l de lait
sel, poivre

Au fond d'un plat à gratin, étalez les échalotes hachées menues, le boudin coupé en rondelles et les poires (ou pêches au sirop) coupées en tranches. Saupoudrez de cannelle et passez au four 30 min à 210 °C (th. 7). Préparez la purée comme indiqué sur le paquet. Recouvrez le boudin de purée et repassez le plat au four jusqu'à ce que le dessus soit joliment doré.

Touche personnelle : voir recette ci-dessous pour donner une saveur vanillée à votre purée et préparer un parmentier vraiment inavouable à tous les étages...

Purée vanille

On parlera aux amateurs trop curieux d'une purée de patates douces...

1 sachet de purée en poudre (pour 4 pers.)
1/2 l d'eau
1/4 l de lait
2 cuil. à soupe de Danette à la vanille (ou crème anglaise ou autre dessert vanillé)
sel, poivre

Préparez tout simplement la purée avec eau et lait comme indiquée sur le sachet et ajoutez la Danette à la vanille en fin de cuisson. Salez, poivrez, servez...

Pour **4** personnes - Coût : **16 €** - Préparation et cuisson : **35 min** environ

Canard à l'orange

Mettez la barre très haut : « magret de canard à l'orange au menu ! ». Ambitieux mais la recette en question (version inavouable) vous attirera assurément les respects gastronomiques de la Bourgogne tout entière.

2 gros magrets de canard
4 oignons (ou 4 échalotes) émincés
1 noix de beurre
2 cuil. à soupe de marmelade ou confiture d'oranges amères (Bonne Maman)
2 verres de vin blanc
sel, poivre

Dans une poêle, saisissez une première fois le magret, jusqu'à ce que sa peau brunisse sur ses deux faces, puis réservez-le sur une assiette (ou passez-le au four pour le garder au chaud). Pendant ce temps, dans une poêle à bords hauts, faites revenir les oignons émincés avec le beurre. Ajoutez la confiture d'orange et le vin blanc. Laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que le mélange roussisse un peu (ajoutez un peu de vin blanc si la confiture commence à caraméliser). Repassez le magret dans la poêle pour le cuire rosé ou à point. Servez-le chaud dans sa sauce.

Touche personnelle : décorez le magret de fines tranches d'oranges.

Canard à la cerise balsamique

Le fait même d'envisager des cerises sur votre canard, au lieu des oranges attendues, vous fera passer pour de grands aventuriers. Évitez quand même de sortir le pot de gelée pour que chacun puisse se servir à table.

2 gros magrets de canard
100 g de gelée de cerises (Bonne Maman)
10 cl de vinaigre balsamique
20 cl de crème liquide (1 brique)
sel, poivre

Striez légèrement le côté gras du magret à l'aide d'un couteau. Faites cuire les magrets dans une poêle avec un peu d'huile entre 5 et 8 min de chaque coté selon la cuisson désirée (rosé ou à point) puis passez-les au four à 100 °C (th. 3-4) pour les maintenir au chaud. Versez le vinaigre balsamique et la gelée de cerises dans la poêle où ont cuit les magrets. Quand le mélange commence à caraméliser, déglacez avec la crème liquide. Salez et poivrez. Sortez les magrets du four, tranchez-les et présentez-les sur un plat (côté gras dessous) nappés de sauce à la cerise.

Touche personnelle : servez en accompagnement une purée de potiron (ou de pomme de terre et carottes) parfumée à la gelée de cerises.

slurp

Pour **4** personnes - Coût : **5 €** - Préparation et cuisson : **20 min** environ

Pâtes aux grands bleus

Nous ne sommes pas daltoniens, nous n'avons pas trempé les pâtes photographiées ci-contre dans un pot de peinture à la glycérine et nous n'avons aucunement l'intention de vous intoxiquer... Colorant très puissant, le bleu de méthylène était utilisé jadis en pharmacie comme antiseptique très léger. Aujourd'hui vous le trouverez en épicerie ou dans les grands supermarchés (au rayon colorants alimentaires et décorations pour pâtisseries), et comme trois grains suffiraient à colorer trois kilos de pâtes, vous pouvez tenter l'expérience à dose vraiment homéopatique. Cette préparation inoffensive de pâtes au bleu (de méthylène) assurera enfin le podium et la gloire à tous vos modestes plats de pâtes au fromage.

250 g de pâtes à farine blanche (spaghettis, canelloni, coquillettes, tortellini, etc.)
2 échalotes
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 noix de beurre
1 verre de vin blanc sec
100 g (soit env. 6 portions ou 2 cuil. à soupe) de bleu de Bresse, de bleu d'Auvergne, de bleu des Causses, de roquefort, de crème de roquefort, de Saint-Agur, etc.
20 cl de crème fraîche liquide (1 brique)
1 mini-pincée ou micro-pointe de couteau de bleu de méthylène en poudre

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante légèrement salée (pour le temps de cuisson, reportez-vous aux indications du paquet).

Pendant ce temps, faites revenir les échalotes à feu doux dans une poêle avec l'huile d'olive et le beurre. Déglacez avec le vin blanc, faites fondre le fromage et ajoutez enfin la crème liquide.

Égouttez les pâtes. Ajoutez le bleu de méthylène en poudre. Mélangez (si possible avec une cuillère en inox et dans la casserole en inox pour éviter de repeindre en bleu toute la vaisselle au passage...) puis passez les pâtes dans un plat ou un saladier transparent. Versez votre sauce (de couleur blanche) en filet sur les pâtes (de couleur bleue) juste avant de servir.

Touche personnelle : pour un effet du plus grand bleu... servez du curaçao bleu ou du kir cassis en apéritif, cuisinez une entrée à base de moules (salade de fruits de mer, moules marinières), préparez une une salade dans le ton (figues mozzarella, choux rouge), prévoyez un plateau de dégustation de fromages ou un « ABC de bleus » (bleu d'Auvergne, bleu de Bresse, bleu des Causses), proposez enfin du raisin noir, une tarte aux prunes ou un sorbet à la myrtille au dessert...

Pour **6** personnes - Coût : **3-5 €** - Préparation et cuisson : **40 min** environ

Tarte à la tomate d'Amicie

Cette tarte à la tomate, ou pizza maison, nous vient d'une chère amie, Amicie, qui en confectionne à tour de bras tout l'été. À vous de maîtriser à la perfection dosages, variantes et temps de cuisson et vos tartes à la tomate seront assurément (presque) aussi bonnes que les siennes.

1 pâte brisée (230 g)
1 boîte de concentré de tomate (140 g)
1 cuil. à café de moutarde forte de Dijon
1 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse

Disposez la pâte brisée sur un moule à tarte et faites-la cuire 10 min au four à 150 °C (th. 5) recouverte de papier sulfurisé afin qu'elle ne gonfle pas. Dans un bol, mélangez le concentré de tomate, la moutarde et la crème fraîche. Sortez la pâte du four, versez cette préparation sur la pâte et repassez le tout 20 à 30 min au four à 200 °C (th. 6-7). Servez chaud, tiède ou froid accompagné d'une salade verte.

Touche personnelle : pour une version plus provençale, ou un look italien façon pizza, ajoutez sur la tarte des olives noires, du jambon, des filets d'anchois, des morceaux de mozzarella, des tomates coupées en tranches, du basilic ou autres herbes.

Tarte aux légumes et fines herbes

Le couple jardinière de petits légumes en boîte (particulièrement fade et ramolo) et Boursin (par définition très relevé à l'ail et aux fines herbes) était vraiment fait pour s'entendre, sur le ring torride d'un moule à tarte.

1 pâte brisée (230 g)
65 g de fromage à l'ail et aux fines herbes (Boursin : 4 portions individuelles)
3 œufs
1 boîte de jardinière de légumes (425 ml)
50 g de gruyère rapé

Disposez la pâte brisée sur un moule à tarte et faites-la cuire 10 min au four à 150 °C (th. 5) recouverte de papier sulfurisé afin qu'elle ne gonfle pas. Dans un bol, mélangez le Boursin et les œufs battus puis ajoutez les petits légumes égouttés. Sortez la pâte du four et saupoudrez-la de gruyère rapé. Versez dessus la préparation à base de légumes et de Boursin. Passez 20 à 30 min au four à 180 °C (th. 6) et servez chaud de préférence, afin que le fromage soit fondant.

Variante : pour réaliser une délicieuse tarte aux épinards relevée de fines herbes, remplacez la jardinière de légumes par des épinards hâchés bien égouttés.

AMORA
Moutarde de Dijon
Fine et Forte
PIO CONCENTRATO
OMODORO 28% MIN.
MARK 28% MIN.
NTI: POMODORO, SAL
N: TOMATEN, SALZ
TTO - NETTO INHALT 140

Pour **4** personnes - Coût : **3 €** - Préparation et cuisson : **5 à 20 min**

Caleçon de fromages

Au menu le dimanche soir chez des copains qui en raffolent au point de regretter que ce ne soit pas dimanche soir plus souvent et qu'il faille d'abord manger du fromage avant de pouvoir cuisiner des restes de fromage.

1 pâte feuilletée (230 g)
200 g de restes ou morceaux de fromages en tous genres (camembert, comté, etc.)

Étalez la pâte feuilleté sur une plaque de four ou un plat (plat) allant au four. Ôtez la peau ou les parties les moins désirables des fromages dont vous disposez et coupez-les en morceaux. Disposez le fromage sur une moitié de pâte et refermez la pâte sur elle-même à la manière d'une pizza « *calzone* » italienne. Passez au four pendant 20 min à 180 °C (th. 6) et servez chaud avec une salade verte.

Cheese nan qui rit

Allez-y sans craindre de bafouer une spécialité de la gastronomie indienne. Pour confectionner leurs *cheese-nans-minute*, les indiens ne nous ont pas attendu pour avoir de bonnes idées et font exactement pareil.

4 pitas (vendues en sachets de 4 ou 6)
8 portions de Vache qui rit
sel, poivre
curry et autres épices au choix

Ouvrez au couteau une fente de 10 cm sur le côté de chaque pita. Mettez deux portions de Vache qui rit par pita et assaisonnez abondamment de sel, poivre, curry et autres épices. Faites cuire vos pitas à l'huile dans une poêle, ou légèrement humidifées au four (4 min) ou au grille pain (2 min) en disposant l'ouverture des pitas vers le haut...

Brick à brac et compagnie

Après la pâte feuilletée et les pitas en sachet voilà enfin la feuille de brick, championne incontestable du recyclage toutes catégories.

3 à 4 feuilles de brick (ou de filo)
garniture à base de fromage (voir recette)
sel, poivre
curry et autres épices au choix

Choisissez votre garniture à base de fromage : camembert/pommes, coulommier/poires, chèvre/épinard, Kiri/saumon, Boursin/jambon, Vache qui rit/curry/pignons de pin, crème de roquefort/noix, etc. Formez des chaussons de brick garnies en forme de ballotins, de triangles ou de rouleaux. Faites-les frire à la poêle dans de l'huile jusqu'à ce que tous les côtés soient joliment dorés. Servez chaud sur des feuilles de laitue.

Pour **4** personnes - Coût : **8 €** - Préparation : **30 min** environ (et **2 h** au congélateur pour le glaçon de coulis de tomate)

Gaspacho d'asperges au surimi

Asperges et surimi sont des aliments que l'on a peu l'habitude de consommer en soupe froide, voire peu l'occasion de consommer tout court... L'alliance insolite des deux demeure donc très difficile à démasquer. Ajoutez à ce *mix* passablement inavouable (surimi sous vide et asperges en bocal) un glaçon réalisé à partir d'un simple coulis de tomates en brique. Servez sans commentaire et toute la tablée vous tiendra en respect dans un silence gastronomique intense sans même vous en demander davantage.

500 g d'asperges vertes (fraîches, en bocal ou surgelées)
1/2 échalote
150 g de surimi (râpé ou en bâtonnets)
20 cl de crème liquide (1 brique)
20 cl de coulis de tomate en brique (Heinz)
1 cuil. à soupe de jus de citron (Pulco)
sel, poivre

Pour ceux qui auraient choisi des asperges fraîches... Épluchez les asperges (coupez les pieds et ôtez la peau sèche à l'aide d'un économe) puis faites-les cuire 12 min dans de l'eau bouillante salée.

Pour ceux qui ont opté pour des asperges surgelées... Faites-les simplement cuire dans de l'eau bouillante salée comme indiqué sur le paquet.

Enfin rien à faire jusque-là pour ceux qui n'ont pas envisagé d'utiliser autre chose que des asperges en bocal.

Mixez (avec un « robot girafe », dans un « bol mixeur », ou dans un « blender ») : les asperges, l'échalote émincée, le surimi et 20 cl d'eau (ajoutez un peu plus d'eau si la texture est trop épaisse). Quand le mélange est homogène, ajoutez la crème et mélangez. Salez, poivrez et réservez au frais.

Dans un bol, versez le coulis de tomates, ajoutez le jus de citron, salez et poivrez. Versez ce coulis dans un moule à glaçons et passez-le au congélateur au moins 2 h à l'avance.

Servez en portions individuelles, avec un glaçon à la tomate dans chaque gaspacho.

Touche personnelle : ajoutez des herbes hachées (basilic ou cerfeuil) dans le coulis de tomates avant de le congeler.

Variante : pour réaliser un gaspacho de tomates, sans tomates, sachez que le coulis (Heinz) utilisé dans cette recette vous offre un excellent point de départ : il vous suffit d'ajouter de l'huile d'olive, de l'ail et du basilic haché, et d'assaisonner de sel, de poivre et de quelques gouttes de vinaigre.

Pour **4** personnes - Coût : **7-8 €** - Préparation et cuisson : **40 min** environ

Côtelettes en bière

La « côtelette en bière » nous vient tout droit du *Far West* et a conquis nos cobayes de 7 à 77 ans. Alors n'ayez pas peur d'en servir aux enfants : après son passage au four, la bière est alcooliquement inoffensive et les moins d'1 m en redemandent. Pour les plus grands, qu'est-ce qu'on peut vous conseiller de boire avec ça ? Allez, devinez...

1 gousse d'ail
2 oignons (ou 2 échalotes)
1 noix de beurre
4 côtelettes de porc
33 cl de bière en bouteille ou en cannette (Kronenbourg, Heineken, 1664, etc.)
3 cuil. à soupe de ketchup (Heinz)
sel, poivre

Faites revenir l'ail et les oignons (ou les échalotes) dans une poêle avec le beurre, puis faites-y cuire les côtelettes (il s'agit juste de faire revenir un peu la peau, l'essentiel ou du moins le reste de la cuisson aura lieu dans le four).

Dans un bol, mélangez la bière et le ketchup. Déposez les côtelettes dans un plat à bords hauts allant au four et recouvrez-les du mélange bière-ketchup. Passez au four et laissez mijoter 150 °C (th. 5) pendant 30 min.

Servez bien chaud avec du riz, des pâtes ou une purée pour bien savourer la sauce.

Touche personnelle : ajoutez des quartiers de pomme et/ou des rondelles de tomates à la préparation avant de passer le plat au four.

Variante : vous pouvez remplacer les côtelettes par des morceaux de poulet et/ou la bière par du cidre.

Drunken chicken

Traduction littérale : « poulet bourré » ou « poulet (complètement) paf ». Il s'agit effectivement d'imbiber la volaille de bière jusqu'aux entrailles mais cette histoire de beuverie sonne quand même mieux en anglais.

1 poulet
sel, poivre
33 cl de bière en bouteille ou en cannette (Kronenbourg, Heineken, 1664, etc.)

Mettez le poulet dans un plat allant au four et versez toute la bière sur la volaille. Salez, poivrez et faites cuire le poulet gorgé de bière au four à 180 °C (th.6) pendant 40 min. Hydratez régulièrement la chair du poulet à la bière pendant la cuisson.

Kronenbourg
Trois Siècles d'Amour
de la Bière

Pour **4** personnes - Coût : **10-12 €** - Préparation et cuisson : **30 min** environ

Poulet impérial au raisin

On l'appelle « *coronation chicken* » en Angleterre et « poulet à la *king* » entre nous. Ce plat sucré-salé d'origine indienne est le héros convoité de tous nos buffets froids. Une version juste un peu moins *successful* nous permettrait peut-être d'avoir des restes le lendemain matin...

1 poulet rôti ou 6 blancs de poulet cuits
2 cuil. d'huile et 1 noix de beurre
2 cuil. à soupe de mayonnaise
2 cuil. à soupe de chutney de mangue
2 cuil. à soupe de jus de citron pressé (Pulco)
1/2 cuil. à café de curry en poudre
1 grappe de raisin vert sans pépins
sel, poivre

Découpez la chair du poulet en petites lamelles et faites-les revenir 5 min au beurre et à l'huile dans une poêle afin qu'elles soient légèrement dorées. Mélangez dans un saladier le poulet, la mayonnaise, le chutney de mangue, le jus de citron, le curry et les grains de raisin coupés en deux ou en quatre. Salez, poivrez et servez frais.

Touche personnelle : ajoutez des morceaux de pêches ou de la mangue verte.

Curry d'agneau au galop

La recette idéale pour un dîner aux saveurs cosmopolites. Le curry a lui-même beaucoup voyagé, ses racines sont indiennes et c'est sous les tropiques que l'on trouve ses variantes les plus épicées. En ce qui vous concerne, pour éviter de dévoiler les origines inavouables de la version ici présente, prévoyez quelques piments en accompagnement. À table, la conversation culinaire se focalise toujours sur le piquant des choses.

1 gousse d'ail
3 oignons
huile d'arachide
2 cuil. à café de curry en poudre
600 g d'agneau coupé en morceaux
1 boîte de lait de coco (425 ml)
1 sachet de pommes de terre précuites
sel, poivre

Faites revenir l'ail et l'oignon dans une poêle à bords hauts avec un peu d'huile d'arachide. Ajoutez le curry en poudre. Mettez l'agneau à saisir 3 min dans la poêle. Versez-y le lait de coco et les pommes de terre précuites. Laissez mijoter à feu doux 15 min minimum. Rectifiez l'assaisonnement (sel, poivre) et servez bien chaud.

Touche personnelle : sur la table, disposez en accompagnement de votre curry des petits bols remplis de raisins secs, de tranches de banane, de lamelles de poivrons rouges ou verts, de poudre de noix de coco, ou encore de piments...

Pour **4** personnes - Coût : **3 €** - Préparation et cuisson : **30 min** environ

Riz-Cola

Comme sa préparation l'indique, cette recette est une « inavouable » dont on vous a déjà demandé de ne parler à personne. Mais puisque l'on sait déjà que vous allez forcément craquer, devant l'air réjoui et rassasié de vos hôtes, on va quand même vous aider un peu pour la suite. Attendez que tout le monde ait fini sa première assiette pour lancer la question piège : « quelqu'un peut me dire ce qu'il y a dans le riz ? ». Laissez planer le doute aussi longtemps que vous voulez, personne ne trouvera (le goût du cola est méconnaissable en fin de cuisson). Vous mettrez vos convives sur la voie en leur parlant de la boisson la plus vendue au monde... « De l'eau ? » Non... « Du lait ? » Non plus... « Du Coca ? ! » Oups... C'est là qu'il faut les rassurer (c'est tout de même assez déroutant pour qui vient d'en avaler une pleine assiette !), en leur parlant d'extraits végétaux, vous vous souvenez ? « Coca-Cola c'est ça !... ».

2 oignons
1 grosse noix de beurre
2 cuil. à soupe d'huile de tournesol
50 g de lardons fumés
2 pincées de thym (ou herbes de provence)
2 verres de riz basmati blanc
3 verres de Coca-Cola
3 verres d'eau
sel, poivre
herbes au choix (thym, laurier)

Dans une poêle à bords hauts, faites revenir les oignons finement hachés dans le beurre et l'huile de tournesol.

Ajoutez les lardons, le thym et le riz et faites cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que le riz devienne translucide (8-10 min).

Verser le Coca-Cola et l'eau dans la poêle. Laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le breuvage (10-12 min) pour une cuisson du riz façon pilaf (soit 3 volumes d'eau et/ou de Coca-Cola pour 1 volume de riz).

Touche personnelle : servez chaud en accompagnement d'une grillade de viande, d'un barbecue de saucisses ou bien simplement tel quel avec un peu de crème fraîche (la crème toute blanche crée un délicieux contraste sur le riz légèrement parfumé et coloré couleur caramel).

Variante : vous pouvez ajouter des cubes de jambon blanc, des rondelles de poireaux, des petits pois, des oignons, des morceaux de saucisses et des œufs en omelette à la préparation pour obtenir un véritable riz (cola) cantonnais.

Coca
Coca
Coca
Coca
Coca

Pour **4** personnes - Coût : **3 €** - Préparation et cuisson : **2 min** environ (un peu plus s'il faut nettoyer la salade)

Salade Kung Sue Thaïe

Il y en a pour tous les goûts et de toutes les couleurs : curry, poulet au curry, bœuf, crevette, crabe... Vous trouverez généralement ces petits paquets de nouilles thaïes préparfumées en supermarché au rayon des pâtes ou des soupes en poudre et autres sachets. Si vous suivez la recette qui figure sur le paquet, ces « *2 minutes instant noodles* » (ou « préparations alimentaires à base de blé tendre ») vous permettent d'obtenir, en 2 min de cuisson à l'eau bouillante, un grand bol de pâtes parfumées pour une personne. Si vous suivez la recette ci-dessous vous obtiendrez, en moins de 2 min, une magnifique salade relevée à la thaïlandaise pour quatre personnes... Aventurez-vous donc dans les rayons délaissés des préparations en sachets pour choisir le parfum qui vous plaît, on vous recommande la « saveur curry » mais ça marche à tous les goûts.

1 paquet de nouilles thaïes parfumées « *2 minutes instant noodles* » (Yeo's) au goût que vous voulez (curry, poulet au curry, bœuf, crevette, crabe, etc.) (85 g)

huile de sésame, de noix ou d'olive

vinaigre de cidre ou balsamique

1 grosse salade verte au choix (laitue, batavia ou pousses mélangées)

Émiettez le bloc de pâtes en petits morceaux et faites revenir les pâtes à la poêle dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Vous pouvez sauter cette étape préliminaire mais, sorties du sachet, les pâtes forment un bloc de pâtes toutes blanches, un petit tour sur la poêle à frire leur redonnera bonne mine et révélera vraiment leur saveur.

Confectionnez la vinaigrette avec beaucoup d'huile, quelques gouttes de vinaigre et le contenu du sachet d'assaisonnement en poudre vendu avec les pâtes. Cet assaisonnement étant très épicé, il n'est pas nécessaire d'ajouter ni sel, ni poivre, ni trop de vinaigre.

Disposez la salade préalablement nettoyée (ou sortie du sachet...) dans un grand saladier. Versez dessus la vinaigrette et saupoudrez le tout des pâtes émiettées.

Servez en guise d'entrée consistante voire de plat principal en été.

Touche personnelle : ajoutez dans la salade quelques crevettes fraîches, si vous avez choisi des nouilles saveur crevette, quelques morceaux de blancs de poulet, pour des nouilles saveur poulet, etc.

Pour **4** personnes - Coût : **4 €** (soupe) et **8 €** (tartare) - Préparation et cuisson : **20 min** environ

Soupe de surimi au gingembre

Le surimi fait partie de ces ingrédients tabous qu'on pourrait qualifier « d'imprésentables » ou « d'intrinsèquement inavouables », autrement dit qui gagnent – vraiment – à être cuisinés. Vous n'envisageriez pas d'inviter vos beaux-parents à dîner autour d'un batonnet de surimi et d'une pomme de terre à l'eau ? Et bien regardez de près la recette ci-dessous...

150 g pommes de terre
40 cl d'eau
300 g de surimi (râpé ou en bâtonnets)
1 grosse cuil. à café de gingembre frais haché (ou de gingembre en poudre)
sel, poivre

Épluchez les pommes de terres puis coupez-les en petits cubes et faites-les cuire dans 40 cl d'eau bouillante légèrement salée. Ajoutez le surimi, le gingembre et le poivre puis mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeur. Corrigez l'assaisonnent si nécessaire avec du sel, du poivre et du gingembre. Servez bien chaud, accompagné de quelques croûtons, d'emmental râpé ou d'un filet de crème fraîche.

Tartare de surimi au gingembre

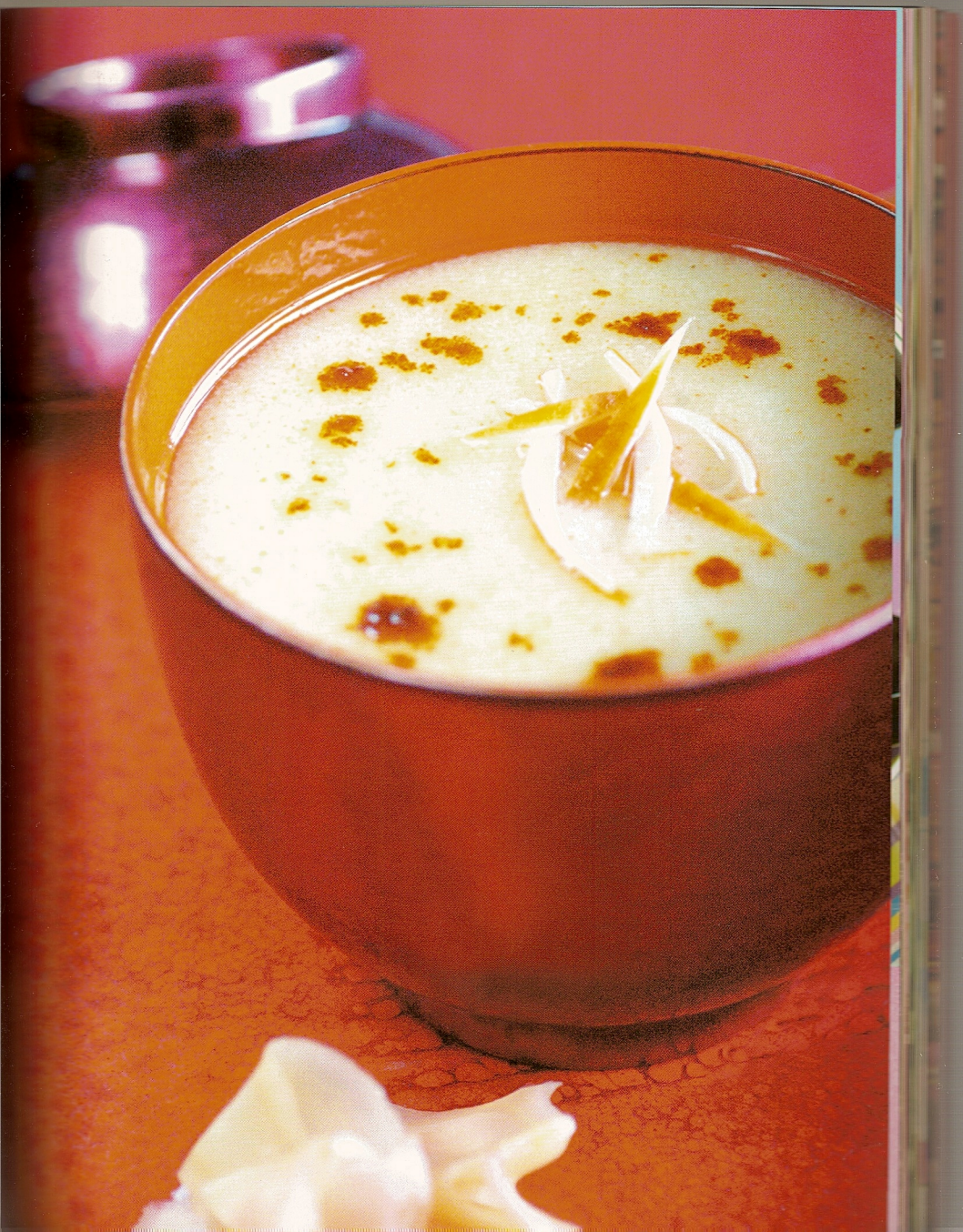
Puisque surimi et gingembre font si bien la paire, revoilà le couple exotique haché menu, incognito sous son coulis d'herbes, accompagné ici de quelques dés de saumon, juste histoire de noyer le poisson...

400 g de filet de saumon très frais (ou de dés de saumon sous vide)
4 bâtonnets de surimi
1 sachet de surimi râpé (200 g)
2 échalotes
1 morceau de gingembre (10 g épluché)
3 cuil. à soupe de persil surgelé (Picard)
1 cuil. à café d'ail haché surgelé (Picard)
2 cuil. à soupe de citron (Pulco)
8 cuil à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

Découpez le saumon frais et les bâtons de surimi en petits dés. Mélangez dans un bol les dés de saumon et de surimi, le surimi râpé, les échalotes hâchées, le gingembre ciselé et 4 cuil. à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Pour le coulis d'herbes, mélangez le persil haché, l'ail haché, le jus de citron et le reste d'huile d'olive. Rajoutez un peu d'huile, de jus de citron ou d'eau si nécessaire pour obtenir une sauce onctueuse. Salez et poivrez pour ajuster l'assaisonnement.

Présentez le tartare sur une assiette (« façon tartare » à l'aide d'un cercle en inox) sur une feuille de salade verte. Servez avec 1 cuil. à soupe de coulis d'herbes.



Pour **4** personnes - Coût : **11-12 €** - Préparation et cuisson : **45 min** environ

Tajine de poulet aux abricots

Quand un sachet de soupe à l'oignon rencontre des abricots en boîte, c'est la magie des Mille et Une Nuits au fond de la marmite. Si vous n'avez pas de tapis volant, de babouches, ni de plat à tajine pour passer à table, pas grave. Ce qui compte – vraiment – c'est qu'il y ait bien écrit « gratinée à l'oignon » sur le sachet de soupe et « oreillons d'abricots au sirop » sur la boîte, à partir de là, fermez les yeux : c'est comme si vous y étiez...

4 à 6 blancs de poulet
1 noix de beurre
1 sachet de soupe gratinée à l'oignon (Knorr)
1 boîte d'abricots au sirop (425 ml)

Faites dorer les blancs de poulet coupés en gros morceaux dans du beurre à la poêle puis déposez-les dans un plat à bords hauts allant au four. Mélangez la soupe en poudre avec le sirop d'abricots et ajoutez les abricots coupés en petits morceaux (gardez juste quelques oreillons entiers pour la décoration). Versez ce mélange sur le poulet (ajoutez un peu d'eau si le poulet n'est pas assez immergé dans le jus). Faites cuire au four à 210 °C (th. 7) 40 min. puis laissez mijoter à feu doux jusqu'au moment de servir accompagné de riz, de couscous ou de céréales.

Touche personnelle : ajoutez quelques noix de cajou à la préparation.

Porc créole à l'ananas

Tout comme le tajine ci-dessus, le porc créole ci-dessous est de très bonne composition... Il pourra mijoter longtemps, discrètement et en toute sécurité, jusqu'à ce que vous décidiez enfin de passer à table.

1 boîte d'ananas au sirop (425 ml)
1 noix de beurre
1 filet mignon de porc coupé en gros morceaux (format blanquette)
2 oignons
100 g de mélange apéritif « exotique » (noix de coco, raisins, bananes, ananas, etc.)
sel, poivre

Égoutez les rondelles d'ananas, coupez-les en morceaux et réservez le sirop. Dans une poêle à bords hauts faites dorer au beurre le porc, les oignons émincés et l'ananas. Versez ensuite le sirop d'ananas dilué d'1 verre d'eau et ajoutez le mélange apéritif « exotique » à base de fruits secs. Salez, poivrez et laissez mijoter à feu doux 40 min couvert à la poêle (pour ne pas avoir à surveiller la cuisson vous pouvez aussi passer la préparation dans une cocotte ou au four dans un plat à bords hauts). Servez chaud avec du riz créole.

LE FRUIT
Abricots
Demi-Fruits
FRUITS DE MÉDITERRANÉE

Le Petit Suisse
Le Petit Suisse
Le Petit Suisse
POUR 100

L'INAVOUABLE AU GOÛT SUCRÉ

CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS

® Auchoc de Catherine sans farine ® Auchoc de Fred sans cuisson 70
® Fondant à la Danette 72
® Soufflé au Nutella 74
® Gâteau Nescafé Nutella ® Carot cake au Nutella 76
® Biscovomaltine ® Mousse au chocolat express 78
® Opéra de Lucie façon Cécile ® Mille-feuilles de petits-suisses 80
® Brownie de Laurence 82
® Hello Dollies 84
® Black & White 86
® Tiramisu ® Tiramisubis 88

FRUITS ET COMPAGNIE

® Tarte au citron 90
® Banoffee pie ® Confiture de lait 92
® Charlotte fouettée aux deux gelées ® Pink trifle 94
® Charlotte de Potier 96
® Crumble express 98
® Gratiné de poires ® Flan d'agrumes au chocolat 100
® Gâteau aux pommes ® Takubin muffin 102
® Mousse de cerises ® Marmelade ® Rhubarbe en sirop 104
® Ritz crackers apple pie 106

COMPLÈTEMENT GIVRÉ

® Glace Danette vanille et Nutella 108
® Glace aux marrons 110
® Vacherin charolais 112
® Suprême suisse ® Lait cogné glacé 114
® Caranouglace ® Tagad'ice cream ® Glace frite 116
® Baileys au Carambar 118

HAPPY BIRTHDAY, JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE !

® Gâteau au yaourt (périmé) ® Quatre-quarts (virgule cinq) 120
® Ma cabane au Canada 122
® Roses en chocolat ® Turtle rocks 124
® Cervelle de Cha' ® Saucisson d'anniversaire 126
® Soufflé aux marrons 128
® Bûche de Noël ® Bûche bis en bombe noire 130
® Pudding de Grand-Mat ® Brandy butter de Caroline 132

Pour **4** personnes - Coût : **3-4 €** - Préparation et cuisson : **60 min** environ

Auchoc de Catherine sans farine

On dénombre des milliers de recettes différentes de gâteau au chocolat sans doute aussi bonnes les unes que les autres. Les deux versions ici présentes ont un « plus » en commun, à savoir : un ingrédient ou une étape en moins. Pas de farine (ni de biscuits) pour la première, pas de cuisson pour la seconde : pourquoi compliquer quand on peut simplifier...

100 g de chocolat (Nestlé dessert) (1/2 plaque)
100 g de beurre demi sel (1/2 plaque)
100 g de sucre (1/2 verre)
2 œufs
2 cuil. à soupe de Maïzena
2 cuil. à soupe de café soluble (ou rhum)

Faites fondre le chocolat et le beurre. Incorporez les œufs battus avec le sucre. Ajoutez la Maïzena et le café en poudre. Versez la pâte dans un moule beurré et fariné ou couvert de papier sulfurisé. Faites cuire au four à 210 °C (th. 7) pendant 30 min.

Touche personnelle : ce gâtochoc offre une consistance humide et très moelleuse, plutôt que de le présenter démoulé d'une pièce, c'est aussi bien de le servir en portions individuelles saupoudrées de sucre glace.

Auchoc de Fred sans cuisson

Par « sans cuisson » on entend sans cuisson au four ni trempette au bain-marie. Pour faire fondre le chocolat (on ne vous en demande pas trop mais quand même...) il vous faut juste une plaque ou un micro-ondes et l'affaire est dans le sac, le gâteau moulé et le dessert prêt à consommer. Tout comme Fred, qui nous a confié cette recette entre deux sanglots de rires, vous apprécierez sans doute le concassage des biscuits au talon qui transforme la cuisine en *dance floor*.

100 g de chocolat (Nestlé dessert)
100 g de beurre
100 g de sucre
1 œuf
1 paquet de petit-beurres (Lu) écrasés

Faites fondre le chocolat et le beurre dans une grande casserole. À feu doux incorporez le sucre et l'œuf battu, puis les biscuits réduits en poudre.

Versez ce *gloubiboulga* épais dans un moule (aux parois couvertes de papier sulfurisé ou de film alimentaire si vous voulez démouler votre gâteau). Conservez au réfrigérateur (1 h minimum) jusqu'au moment de servir.

CHOCOLAT NOIR

Pour **4** personnes - Coût : **2 €** - Préparation et cuisson : **15 min** (avec **1 h** de repos au réfrigérateur ou **10 min** au congélateur)

Fondant à la Danette

Vous avez sans doute remarqué qu'il n'est plus de carte de desserts qui se tienne aujourd'hui sans afficher son « fondant au chocolat maison » et que, au fil des ans, ce fondant vous arrive de moins en moins cuit dans l'assiette, dégoulinant en crème brûlante sous une croûte archi-molle. Bref, si vous envisagez un dessert branché vous êtes à la bonne page car plus que jamais le fondant est dans le vent et le cuit c'est fini.

1 œuf
50 g de sucre
2 pots ou 250 g de crème dessert au goût chocolat (Danette)
50 g de farine
(beurre et farine pour tapisser les moules)

Battez vigoureusement l'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la Danette et la farine et mélangez afin que la préparation soit bien lisse.

Passez au réfrigérateur (pendant 1 h minimum). Attention : ne supprimez pas cette étape car c'est comme ça qu'on obtient une cuisson à l'extérieur avec un cœur qui demeure fondant dedans. Si vous êtes pressés passez la préparation 10 min au congélateur et poursuivez la recette.

Sortez la préparation du réfrigérateur (15 min avant de servir) et versez-la dans de petits moules (moules à muffins) préalablement beurrés et farinés ou tapissés de papier sulfurisé (afin de faciliter le démoulage).

Faites cuire au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 10 min en surveillant bien la cuisson (il faut que les fondants soient coulants à l'intérieur mais se tiennent un minimum pour être démoulés).

Servir de préférence tiède, 3 min après la sortie du four,

Touche personnelle : vous pouvez parfumer la préparation avec du zeste d'orange et accompagner chaque fondant d'un filet de crème anglaise, d'une boule de glace à la vanille... ou 1 grosse cuil. à soupe de Danette à la vanille !

Pour **6** personnes - Coût : **3 €** - Préparation et cuisson : **25 min** environ

Soufflé au Nutella

La « Supercrema » (ou « Tartinoise » en France) apparaît en Italie dans les années 50 mais ce n'est qu'en 1964 que naît véritablement le premier pot de « Nutella », avec ses lettres *Helvetica medium* en rouge et noir, son étiquette hyperréaliste et son ergonomie telle qu'elle existe encore aujourd'hui. De la première recette de « beurre de cacao » mise au point par Pietro Ferrero (1898-1949), pâtissier de son état, sous les yeux admiratifs de son fils unique Michele, la marque raconte à elle seule la formidable saga de la famille Ferrero et le succès international de la formule chocolat-lait-noisettes qui marqua Turin et tout le Nord de l'Italie d'après-guerre. Avec cette délicieuse recette de soufflé au Nutella, ce « chocolat des pauvres » ou « dessert des humbles » prend sa revanche et accède aux lettres de noblesse de la nouvelle gastronomie.

4 œufs
1 petit pot de Nutella (220 g)
15 g de beurre
1 cuil. à soupe de sucre

Dans un saladier mélangez les jaunes d'œuf et le Nutella puis incorporez délicatement les blancs battus en neige très ferme.

Versez cette préparation dans des ramequins individuels (ou dans un moule à soufflé) préalablement beurrés et saupoudrés de sucre.

Faites cuire à 200 °C (th. 6-7) pendant 20 min et servez immédiatement.

nutella
FERRERO

Pour **6** personnes (ou 12 muffins) - Coût : **2-3 €** - Préparation et cuisson : **25 min** (carot cake) à **50 min** (gâteau)

Gâteau Nescafé Nutella

La pointe de café dans un gâteau au chocolat c'est très chic, le Nutella c'est très choc, et les deux ensemble : voyez un peu ce que ça donne sur la photo ci-contre, vraiment craquant...

1 cuil. à café de café soluble
1 cuil. à café d'eau tiède
1 yaourt
1 pincée de sel
25 g de beurre
2 cuil. à soupe de sucre
1 œuf
3 cuil. à soupe de Nutella
125 g de farine
2 cuil. à café de levure
(sucre glace pour le glaçage)

Mélangez dans un bol le café soluble, l'eau tiède, le yaourt et une pincée de sel.

Dans un autre récipient fouettez le beurre fondu avec le sucre puis ajoutez l'œuf, le Nutella et la préparation au yaourt. Ajoutez enfin la farine et la levure.

Versez dans un moule et faites cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 40 min environ. Démoulez, laissez refroidir et servez saupoudré de sucre glace.

Carot cake au Nutella

Le fameux *carot cake*... un grand classique de la gastronomie anglo-saxonne (qui en compte plus qu'on ne pense) revisité à la mode de Caen avec du Nutella et des carottes râpées – en sachet – comme on en trouve dans tous les supermarchés de France et de Navarre.

240 g de farine
1/2 sachet de levure
1 cuil. à café de cannelle en poudre
1 pincée de sel
100 g de carottes râpées (en sachet)
60 g de raisins secs
20 cl de lait
4 cuil. à soupe d'huile
4 cuil. à soupe de Nutella
1 œuf

Mélangez dans un récipient la farine, la levure, la cannelle, une pincée de sel puis les carottes râpées, les raisins secs, le lait, l'huile, le Nutella et l'œuf.

Versez la préparation dans des petits moules (moules à muffins) préalablement beurrés et farinés ou tapissés de papier sulfurisé (afin de faciliter le démoulage).

Faire cuire au four à 210 °C (th. 7) pendant 20 min environ.

NES

Pour **4** personnes - Coût : **4 €** - Préparation et cuisson : **10 min** (mousse) à **1 h 10** *(Biscovomaltine)*

Biscovomaltine

Un gâteau au chocolat sans farine ni chocolat en plaque ? Les biscottes et l'Ovomaltine en feront leur affaire. Et le résultat promet plein de bonnes choses (les céréales des biscottes, le malt du chocolat en poudre...), à l'image d'un vieux slogan publicitaire de la marque : « Ovomaltine, c'est de la dynamite ! ».

75 g de beurre mou
75 g de sucre
3 œufs
75 g de biscottes (le quart d'un paquet)
100 g de chocolat Ovomaltine en poudre
60 g de noisettes en poudre (1/2 sachet)

Mélangez le beurre et le sucre puis incorporez les jaunes d'œufs.

Mixez les biscottes au mixeur ou à la main (dans un sac en plastique). Ajoutez à la préparation les biscottes en poudre, l'Ovomaltine et les noisettes.

Battez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement dans la pâte.

Versez le tout dans un moule beurré ou tapissé de papier sulfurisé et faites cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 60 min environ.

Touche personnelle : nappez votre gâteau tout en blanc (avec un mélange eau et sucre glace ou du chocolat blanc ou une crème au beurre ou de la crème fraîche épaisse) et saupoudrez-le d'Ovomaltine en poudre juste avant de servir.

Mousse au chocolat express

Cette mousse impertinente – sans œufs ni chocolat en plaque – ira chercher son mousseux dans les Gervita, son chocolat dans les poudres de cacao et son petit accent croquant à l'ancienne dans les rochers Suchard.

4 Gervita (ou 4 petits-suisses mélangés à 8 pressions de crème fouettée)
4 cuil. à soupe de sucre en poudre
4 cuil. à soupe de chocolat en poudre (Banania, Poulain, Nesquik, etc.)
1 cuil. à soupe de rhum (ou de café noir)
2 rochers Suchard

Dans un saladier, mélangez les Gervita, le sucre, le chocolat en poudre et le rhum. Faites fondre les rochers Suchard et incorporez-les à la préparation. Laissez reposer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Touche personnelle : saupoudrez de chocolat en poudre type Ovomaltine (pour une couche granulée irrésistible) ou Van Houten (pour une couverture façon tiramisu).

ovomaltine

Pour **4** personnes - Coût : **4 €** - Préparation : **15 min** environ (et **1 h à 3 h** de repos au réfrigérateur ou au congélateur)

Opéra de Lucie façon Cécile

Un monument de gourmandise... Travaillez proprement la maçonnerie pour superposer des étages successifs de biscuits et de chocolat sur un joli plat. Au moment de servir, utilisez un couteau bien aiguisé pour révéler le zébré des strates blanches et noires de votre « opéra ».

250 g de chocolat (Nestlé dessert)
1 petit pot de crème fraîche (20 cl)
24 biscuits Thé de Lu (170 g)
1 tasse de café noir ou de rhum

Faites fondre le chocolat à feu doux, puis ajoutez la crème fraîche et mélangez pour que la pâte soit bien lisse.

Disposez au milieu du plat une première couche de biscuits préalablement trempés dans le bol de café noir ou de rhum. Nappez d'une couche de chocolat. Posez une deuxième couche de biscuits imbibés de café ou de rhum. Nappez de chocolat et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de chocolat.

Conservez 3 h au moins au réfrigérateur (il est recommandé de préparer cet opéra la veille) avant de servir frais accompagné d'une crème anglaise.

Mille-feuilles de petits-suisses

Pour la (bonne) cause gastronomique on abusera encore du langage et du principe de montage car ce prétendu mille-feuilles superpose ici des étages de biscuits intercalés cette fois de petit-suisse au rhum. L'édifice – qui se tient beaucoup moins bien que l'opéra – est à tomber par terre...

8 petits-suisses
4 cuil. à soupe de sucre
1 grand verre (25 cl) de rhum (Négrita)
24 biscuits Thé de Lu (170 g)
1 bol de café noir sucré
50 g d'amandes effilées (pour la décoration)

Mélangez les petits-suisses avec le sucre et le rhum.

Disposez au milieu du plat une première couche de biscuits préalablement trempés dans le bol de café noir sucré. Nappez d'une couche de petits-suisses au rhum. Posez une deuxième couche de biscuits imbibés de café... et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de petits-suisses.

Passez au congélateur et sortez 15 min avant de servir saupoudré d'amandes effilées, de copeaux de chocolat ou de cacao en poudre.

Pour **8** personnes - Coût : **6 €** - Préparation et cuisson : **45 min** environ

Brownie de Laurence

Si vous avez des doutes sur la capacité de votre mixeur à réduire en mille morceaux un paquet de biscuits suivi d'une plaque de chocolat (c'est tout de même assez éprouvant du point de vue du mixeur) : frappez les plaques et paquets (fermés) contre le bord d'une table pour préconcasser les ingrédients avant de les achever au mixeur. Ce joyeux carnage préliminaire est très apprécié des enfants désireux mettre la main à la pâte.

1 paquet de 24 petit-beurres (Lu)
125 g de beurre
100 g de chocolat (Nestlé dessert)
1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
125 g de noix de coco râpée
30 g d'amandes (ou de noisettes) hachées

Passez au mixeur les biscuits (préalablement écrasés) et le beurre (préalablement ramolli au micro-ondes).

Étalez cette pâte de façon compacte et homogène au fond d'un moule.

Passer au mixeur le chocolat (préalablement réduit en petits morceaux), le lait concentré sucré et la noix de coco.

Versez cette seconde préparation mixée dans le moule et étalez-la de façon homogène sur la première couche de biscuits.

Saupoudrez le tout des amandes (ou des noisettes) hachées.

Faites cuire 30 min au four à 200 °C (th. 6-7) jusqu'à ce que le gâteau dore légèrement.

Laissez refroidir complètement avant de servir (peut se préparer plusieurs jours à l'avance).

Touche personnelle : servez en petits carrés, de format petit-beurre, accompagné d'une crème anglaise ou d'une glace à la vanille.

Pour **4** personnes - Coût : **6 €** - Préparation et cuisson : **40 min** environ

Hello Dollies

Cette recette du « Hello Dollies » est à l'Amérique ce que la formule du « quatre-quart » est à la France ! Un grand classique, un trésor national, emblématique du patrimoine gastronomique de base... La raison pour laquelle ces « Dollies » ne sont pas cuisinés très souvent dans nos campagnes est qu'il est soi-disant impossible de trouver les ingrédients pour réaliser la recette. Il existerait notamment outre-atlantique des biscuits parfaitement inconnus en métropole. Voilà donc le résultat de nos expériences biscuitières sur le territoire : les Granola donneront une base chocolatée bien compacte à votre « Dolly ». Les palets Bretons (type « Traou Mad » en photo ci-contre) et les sablés au beurre (type « Sprits Delacre ») s'émietteront très facilement à la main et vous offriront d'excellents résultats. Enfin les « *Digestive McVities* » sont sans doute les biscuits les plus fidèles à la recette américano-canadienne d'origine mais on n'en trouve effectivement pas partout. Ces *brownies*, dont la préparation ne nécessite ni beurre, ni œufs, peuvent se conserver jusqu'à plusieurs semaines dans un endroit frais et sec.

1 paquet de biscuits (335 g)
1 sachet de pépites de chocolat (100 g)
1 sachet de noix de pécan (125 g)
1 boîte de lait concentré sucré (397 g)

Passez les biscuits au mixeur ou écrasez-les à la main (dans un sac en plastique) le plus finement possible.

Dans un moule, ou dans un plat rectangulaire allant au four, superposez : une base de biscuits écrasés ; une couche de pépites de chocolat ; et quelques noix de pécan grossièrement concassées.

Recouvrez le tout d'une couche de lait concentré sucré.

Faites cuire au four à 200 °C (th. 6-7) pendant environ 30 min.

Laissez complètement refroidir avant de consommer.

Touche personnelle : coupez ces gâteaux en portions individuelles, enveloppez-les de film alimentaire et disposez-les dans de jolies boîtes (à biscuit) en fer-blanc pour les conserver ou les offrir.

Traou Mad De Pont-Aven
à l'ancienne
La boîte à Biscuits

Pour **6** personnes - Coût : **4 €** - Préparation et cuisson : **20 min** environ (et **1 nuit** de repos au réfrigérateur)

Black & White

Si vous êtes à court d'idées côté menu, ce gâteau peut constituer le clou du spectacle d'un dîner « noir et blanc ». Proposez par exemple du whisky (Black & White) accompagné de radis noir, d'œufs de lump et de petits œufs de caille en apéritif, une entrée figues/mozzarella suivie d'un boudin parmentier (inavouable) et d'un plateau de fromages dans le ton (Brillat Savarin, fromage frais au poivre, crottin de chèvre cendré). Là-dessus arrivera enfin votre œuvre pâtissière aux deux chocolats et vous pourrez avantageusement proposer à vos hôtes du café (noir) pour l'accompagner.

1 gâteau Brownie au chocolat (285 g) (Brossart)
2 plaques de chocolat blanc (200 g) (Galak)
40 cl de crème fraîche
1 cuil. à café de cacao amer en poudre (Van Houten)

Écrasez le *brownie* au chocolat avec la paume de la main au fond d'un plat à bords hauts pour former une base d'environ 2-3 cm d'épaisseur.

Faites fondre le chocolat blanc avec 1 cuil. à soupe de crème fraîche. Montez le reste de la crème en crème fouettée façon chantilly. Mélangez le chocolat tiède et la crème fouettée.

Dans le plat, recouvrez la base de *brownie* au chocolat avec cette préparation blanche.

Placez 1 nuit au congélateur et sortez 45 min avant de servir.

Touche personnelle : dessinez sur le gâteau un motif noir et blanc à l'aide de cacao amer en poudre (Van Houten).

Variante : notre (belle) cousine Victoire pratique une variante particulière de dégustation qui consiste à passer ce gâteau directement du congélateur au micro-ondes pour en faire fondre légèrement les parois avant de le consommer comme une glace marbrée sous un coulis de chocolat blanc.

Pour **6** personnes - Coût : **5 €** - Préparation et cuisson : **15 min** environ (et **4 h** de repos au réfrigérateur)

Tiramisu

Il s'agit bel et bien de LA fameuse recette du *tiramisu*, inratable et intrinsèquement inavouable sans que nous ayons besoin de vous suggérer des chemins de traverse pour l'entreprendre. Décidément nos voisins transalpins avaient déjà tout compris...

15 biscuits à la cuillère
1 grand bol de café noir
3 œufs
125 g de sucre en poudre
1 pot de mascarpone (250 g)
1/2 verre de rhum (Négrita)
3 cuil. à soupe de cacao amer en poudre (Van Houten)

Trempez les biscuits dans le café puis disposez-les au fond d'un plat à bords d'environ 5 à 10 cm de haut.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu. Ajoutez le mascarpone et le rhum et mélangez de nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Battez les blancs en neige très ferme et intégrez-les délicatement à la préparation. Versez ce mélange sur les biscuits. Laissez reposer votre tiramisu au réfrigérateur pendant 3 à 4 h. Servez très frais saupoudré de cacao amer.

Tiramisubis

Il faut bien vous avouer qu'il existe quand même un raccourci inavouable bien pratique à cette recette du *tiramisu* au demeurant déjà très simple mais quand même... Vous n'osiez pas nous le dire mais le coup des œufs montés en neige ce n'est pas tout à fait le genre de la maison n'est-ce pas ? Alors si vous n'avez pas d'œufs sous la main, si ne savez plus où est votre batteur, si vous n'avez pas que ça à faire : suivez l'itinéraire bis...

15 biscuits à la cuillère
1 grand bol de café noir
1 pot de mascarpone (250 g)
80 g de sucre en poudre
1/2 verre de rhum (Négrita)
l'équivalent de 5 verres de crème fouettée ou chantilly sous pression
3 cuil. à soupe de cacao amer en poudre

Trempez les biscuits dans le café puis disposez-les au fond d'un plat à bords d'environ 5 à 10 cm de haut. Mélangez le mascarpone, le sucre et le rhum jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez la chantilly sous pression. Versez ce mélange sur les biscuits. Laissez reposer votre *tiramisu* au réfrigérateur pendant 3 à 4 h. Servez très frais saupoudré de cacao amer.

Pour **6 à 8** personnes - Coût : **4 €** - Préparation et cuisson : **50 min** environ

Tarte au citron

D'expérience, ceux qui n'aiment pas le sucré – les hommes, le plus souvent – font généralement une exception pour la tarte au citron. Allez savoir... Pensent-ils qu'un tel dessert – de réputation si compliqué à préparer – ça ne se refuse pas ?

1 pâte sablée (230 g)
1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
4 œufs
le jus d'1/2 citron (3 cuil. à soupe de Pulco)
le zeste de 2 citrons
1 cuil. à soupe de sucre glace

Étalez la pâte et garnissez-en un moule à tarte. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette et faites précuire la pâte au four à 150 °C (th. 5) pendant 15 min (vous pouvez déposer un rond de papier sulfurisé sur le fond de tarte pour que la pâte ne gonfle pas).

Pour préparer la garniture au citron, mélangez le lait concentré sucré, les 4 jaunes d'œufs, le jus de citron et les zestes.

Recouvrez la pâte de cette crème et repassez le tout au four à 150 °C (th. 5) pendant 15 min.

Pendant ce temps, préparez la meringue. Battez les blancs en neige, incorporez le sucre glace et versez cette mousse sur la tarte.

Faites cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 20 min environ. Sortez la tarte du four quand la meringue est consistante et bien dorée.

Servez tiède ou froid.

Pour **6** personnes - Coût : **1,5 €** (confiture de lait) et **5 €** (pie) - Préparation et cuisson : **15 min** et **35 min à 2 h** pour la confiture de lait

Banoffee pie

De l'anglais *ban(-ana)* et *(t-)offee*. Irrésistible tarte au caramel cuisinée jadis par Steven lorsqu'il s'agissait d'appâter ses conquêtes féminines à l'université. Alors « à vous les p'tites anglaises ! ».

12 biscuits sablés (Digestive Mc Vities, palets bretons, Granola, etc.)
2 cuil. à soupe de beurre
1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
3 bananes
(crème fouettée ou glace à la vanille en accompagnement)

Avec le dos d'une cuillère, compactez au fond d'un moule (à bords amovibles pour un démoulage plus facile) une base composée de biscuits écrasés et de beurre mou. Réservez au réfrigérateur afin que cette base durcisse.

Réalisez une confiture de lait (voir recette ci-dessous) et versez une couche épaisse du mélange caramélisé obtenu sur la base de biscuits. Recouvrez cette couche caramélisée de fines rondelles de bananes (voir photo ci-contre).

Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir avec une glace à la vanille ou quelques pressions de crème fouettée.

Confiture de lait

Un truc tout simple mais qui opère une magie sans cesse renouvelée. À l'ouverture de cette tiède boîte de lait concentré préalablement ébouillantée, on se sent comme un apiculteur minutieux devant sa première récolte de miel, prêt à recueillir le précieux élixir sucré.

1 boîte de lait concentré sucré (397 g)

Plongez la boîte de lait concentré pendant 2 h dans une casserole d'eau bouillante (ou 35 min dans une cocotte-minute à feu doux). Cette opération aura pour effet de transformer le lait concentré sucré en délicieux caramel (très) mou autrement appelé « confiture de lait ». Vous pouvez aussi caraméliser le lait directement à la casserole mais surveillance rapprochée nécessaire et accrochages inévitables...

Attention : laissez tiédir jusqu'à température ambiante avant d'ouvrir la boîte (sinon risque d'explosion !...).

Pour **4 à 6** personnes - Coût : **5 €** (trifle) et **8 €** (charlotte) - Préparation et cuisson : **15 min** environ

Charlotte fouettée aux deux gelées

Malgré leurs origines géographiques bien distinctes, la charlotte française et le *trifle* anglais partagent le même pêché de gourmandise pour les fruits rouges, la crème fouettée, les couleurs vives et l'alcool...

10 cl de sirop de sucre (Canadou)
5 cl de Grand Marnier (1/2 tasse à café)
1 boite de boudoirs ou biscuits à la cuillère
4 feuilles de gélatine
1 pot de gelée d'oranges (Bonne Maman)
1 pot de gelée de cerises (Bonne Maman)
1 bombe de crème fouettée sous pression

Mélangez le sirop de sucre avec le Grand Marnier et un peu d'eau. Tapissez les bords du moule à charlotte de biscuits préalablement imbibés de ce sirop. Mettez les feuilles de gélatine dans une assiette remplie d'eau froide. Faites tiédir les gelées (passez les pots ouverts 2 min au micro-ondes) et faites fondre 2 feuilles de gélatine dans chaque. Réservez un peu de chaque gelée pour la décoration et/ou la garniture. Répartissez la crème fouettée dans chaque gelée (1/2 bouteille dans chaque) et mélangez délicatement jusqu'à obtention d'une couleur uniforme. Remplissez le moule à charlotte à moitié avec la mousse à l'orange, garnie de quelques cuillerées de gelée de cerises, et à moitié avec la mousse à la cerise, garnie de quelques cuillerées de gelée d'oranges. Laissez au réfrigérateur (2 h au moins) jusqu'au moment de servir, décoré de gelée.

Pink trifle

Cette recette du *pink trifle* s'en remet à vous quant au choix des fruits roses ou rouges en question : cerises, mûres, framboises...

4 grandes tranches de pain de mie blanc anglais ou américain (Harry's)
300 g de gelée de fruits rouges ou roses
3 cuil. à soupe de cherry
2 pots ou 250 g de crème dessert au goût vanille (Danette)
crème fouettée ou chantilly sous pression
(quelques fruits frais pour la garniture)

Découpez les tranches de pain de mie en lamelles de 2 cm de large. Faites fondre la gelée, dans une casserole ou au micro-ondes, jusqu'à ce qu'elle devienne liquide. Ajoutez le cherry. Plongez les lamelles de pain dans la gelée liquide et disposez-les sur plusieurs couches au fond d'un plat. Versez dessus le reste de la gelée liquide. Étalez ensuite la Danette à la vanille. Laissez au moins 3 h au réfrigérateur avant de servir bien frais, recouvert de chantilly.

Touche personnelle : garnissez les crèmes à la vanille de petits morceaux de fruits frais (fraises, framboises, kiwis, etc.).

Pour **4** personnes - Coût : **5 €** - Préparation et cuisson : **5 min** environ

Charlotte de Potier

Si vous êtes quatre ou six, nous vous recommandons de réaliser et de servir cette jolie charlotte en portions individuelles, en garnissant un verre par personne. Si vous êtes plus nombreux, vous gagnerez du temps en n'utilisant qu'un seul plat (la préparation de la charlotte, ou du moins sa finition, ne se faisant de préférence qu'au dernier moment). Prévoyez alors un joli récipient transparent – plat pas trop plat ou saladier pas trop profond – afin que chacun puisse se servir facilement des trois couches superposées de la charlotte sans transformer votre élégante composition en vulgaire *gloubiboulga*. Un dernier conseil : pas nécessaire de faire du zèle en utilisant des fruits frais, il se trouve que les fruits surgelés rendent plus de jus ce qui convient parfaitement à cette préparation.

2 verres de mélange de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles, cassis...) de préférence surgelés (Picard) ou en bocal

2 pots de préparation pour crème brûlée (se trouve au rayon frais avec les yaourts)
4 pressions de crème fouettée ou chantilly
4 palets bretons pur beurre (type Traou Mad)

En portion individuelle comptez, pour chaque verre et chaque personne : 2 cuil. à soupe de fruits rouges, 1/2 pot de préparation pour crème brûlée (non cuite) mélangé à 1 pression de crème fouettée et 1 palet breton émietté.

Pour la préparation dans un grand saladier, superposez les ingrédients dans le même ordre : une couche (2 cm) de fruits rouges décongelés, puis une couche (2 cm) de préparation pour crème brûlée mélangée à la crème fouettée, enfin une troisième et dernière couche de biscuits sablés finement émiettés.

Reservez au frais avant de servir.

Touche personnelle : mélangez quelques feuilles de menthe fraîche avec les fruits rouges ; et/ou versez quelques gouttes de cherry ou de rhum sur cette première couche de fruits au fond de la charlotte ; et/ou ajoutez des noisettes en poudre ou des amandes effilées aux biscuits émiettés.

Pour **6** personnes - Coût : **7 €** - Préparation et cuisson : **10 min** environ

Crumble express

Voilà la version express (dix minutes, montre en main) d'une recette déjà économique et rapide (le fameux crumble) pour se sortir de la situation critique suivante : « pas de dessert au moment du fromage », devant une tablée familiale affamée...

200 g de biscuits sablés (Sprits)
125 g de noisettes en poudre (1 sachet)
1 cuil. à café rase de cannelle en poudre
1 pincée de noix de muscade
1 pincée de gingembre en poudre
80 g de beurre salé mou
25 g de sucre
1 grand pot de compote de pommes (avec morceaux) (env. 800 g)

Écrasez les biscuits sablés dans un grand saladier avec les noisettes et les épices.

Ajoutez le beurre en petits morceaux et travaillez la pâte pour obtenir un crumble de Sprits.

Faites revenir le crumble de Sprits à la poêle, ajoutez le sucre et remuez jusqu'à ce que la préparation devienne joliment dorée (3-4 min).

Versez la compote dans un plat, des verres ou des ramequins au tiers de la hauteur.

Répartissez le crumble de Sprits sur la compote et servez immédiatement.

Touche personnelle : si vous avez des fruits (et notamment des pommes ou des poires) ajoutez-en quelques petits cubes à la compote pour lui donner une consistance fait maison.

Variantes : pour ceux qui aiment chaud, passez la compote au micro-ondes avant de couvrir de crumble. Pour ceux qui aiment froid, disposez entre la compote (sortie du frigidaire) et le crumble (encore tiède) une couche intermédiaire de crème fraîche, de crème Chantilly ou de glace à la vanille.

Pour **6** personnes - Coût : **7 €** - Préparation et cuisson : **25 min** environ

Gratiné de poires

Idéal pour terminer un repas sur un plat raffiné, léger, pas compliqué... Vous verrez, même ceux qui vous ont dit « rien pour moi, non merci, pas de dessert, je n'ai vraiment plus faim, on a très bien mangé » et autres mensonges de politesse se resserviront au moins deux fois...

1 kg de demi-poires au sirop en conserve
3 jaunes d'œufs
120 g de sucre en poudre
le zeste d'1 orange (préalablement ébouillantée)
50 g de poudre d'amandes
30 g de beurre
10 cl de lait
10 cl de crème fraîche

Placez les demi-poires égouttées au fond d'un plat à gratin beurré. Mélangez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu. Ajoutez le zeste d'orange, les amandes en poudre et le beurre ramolli. Ajoutez le lait et la crème. Fouettez pour que le mélange soit bien lisse. Recouvrez les poires et passez au four à 180 °C (th. 6) pendant 20 min environ (jusqu'à ce que le dessus soit légèrement gratiné).

Flan d'agrumes au chocolat

Pour en finir avec des fruits tapés ou un fond de compotier vieillissant vous avez trois options : la compote, la tarte ou ce flan de lait concentré, au demeurant particulièrement bon réalisé, comme indiqué dans la recette, avec un pamplemousse et de belles oranges bien fraîches.

3 oranges
1 pamplemousse
3 œufs
1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
50 g de poudre d'amandes
6 carrés de chocolat en copeaux ou quelques pépites de chocolat en sachet (Vahiné)

Récupérez le zeste d'1 orange puis pelez les fruits à vif et coupez-les en petits morceaux. Placez les morceaux au fond d'un plat à gratin allant au four. Mélangez les œufs, le lait concentré, le zeste d'orange et les amandes en poudre. Recouvrez les fruits avec cette préparation. Saupoudrez de pépites de chocolat et passez au four à 200 °C (th. 6-7) pendant environ 20 min.

Pour **8** personnes - Coût : **3-4 €** - Préparation et cuisson : **30 à 40 min**

Gâteau aux pommes

Sous ses airs de rien, cette recette vous ouvre la voie triomphale de tous les gâteaux aux fruits, à tendance hummm... clafoutis moelleux. Remplacez les pommes par des poires, des abricots, des cerises ou même des bananes et, selon le fruit élu, ajoutez à la préparation une goutte de calvados, de cherry ou de rhum.

4 jaunes d'œufs
140 g de farine
20 g de noisettes en poudre
1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
10 cl d'huile
3 pommes

Mélangez dans l'ordre : les jaunes d'œufs, la farine, les noisettes en poudre, le lait concentré, l'huile et les pommes épluchées et coupées en dés.

Versez cette pâte dans un moule à gâteau beurré ou tapissé de papier sulfurisé.

Passez au four à 180 °C (th. 6) pendant 30 à 40 min.

Touche personnelle : selon votre goût, ajoutez à la préparation... quelques gouttes d'alcool (calvados, cherry, rhum, etc.) ; un peu de cannelle en poudre ; quelques noix, amandes effilées ou noisettes concassées.

Takubin muffin

Cette recette est née sous le soleil de Guyana, à Takubin, où le beurre n'est pas facile à trouver et où les mangues vous tombent sur la tête tellement le manguier n'en peut plus... De retour en France, le beurre ne posa plus problème mais, faute d'avalanche de mangues au quotidien, on prit la (bonne) habitude d'utiliser des pêches en boîte...

1 verre de farine
1/2 verre de sucre
1 pincée de sel
2 cuil. à café de levure
1/2 verre de beurre fondu ou d'huile
1/2 verre de lait
1 œuf
1 verre de pêches (égouttées) en boîte

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6), on ne vous le demandera pas souvent mais ce point est très important ici pour que les muffins gonflent bien. Mélangez d'abord tous les ingrédients secs : farine, sucre, sel et levure. Ajoutez le lait, l'œuf de beurre et les pêches coupées en dés. Versez cette pâte dans un moule à muffins beurré et fariné. Passez au four à 180 °C (th. 6) pendant 15 min. Sortez du four quand les *muffins sont bien gonflés et dorés. Démoulez et laissez refroidir avant de servir.*

Pour **4** pots - Coût : **2 €** (rhubarbe, pour 4 pots), **5 €** (mousse), **6 €** (marmelade) - Préparation et cuisson : **15 min** environ

Mousse de cerises et fraises fraîches

Un dessert baptisé « gaspacho de gelée de cerises poivrée, fraises fraîches et dés de litchis à la menthe fraîche » dans sa version longue...

1 pot de gelée de cerises (ou de framboises)
500 g de fraises
200 g de litchis
20 cl d'eau
poivre
1 bouquet de menthe

Lavez les fraises et retirez les pédoncules. Mixez (dans un mixeur ou avec un mixeur plongeur) les fraises et les 2/3 de la gelée de cerises. Ajoutez l'eau petit à petit jusqu'à obtenir une texture liquide et pas trop pâteuse. Poivrez avec modération et goûtez pour corriger l'assaisonnement. Découpez les litchis en petits dés et répartissez-les dans quatre pots. Versez le gaspacho dans les pots et décorez d'1 feuille de menthe.

Marmelade d'oranges

Délicieuses réserves de garde-manger ou formidables cadeaux de Noël d'une *English touch* absolument irrésistible.

10 oranges (si possible biologiques et sans trop de pépins)
1 kg de sucre en poudre
(4 pots de confiture stérilisés)

Nettoyez les oranges, coupez leurs entames et passez-les entières au mixeur. Versez la compote ainsi obtenue dans une casserole et ajoutez le sucre. Mélangez bien et faites cuire 20 min au four à 160 °C (th. 5-6).Quand la marmelade est encore bien chaude, remplissez les pots de confiture et refermez-les immédiatement de leur couvercle et retournez les pots. Conservez dans un endroit sombre et frais.

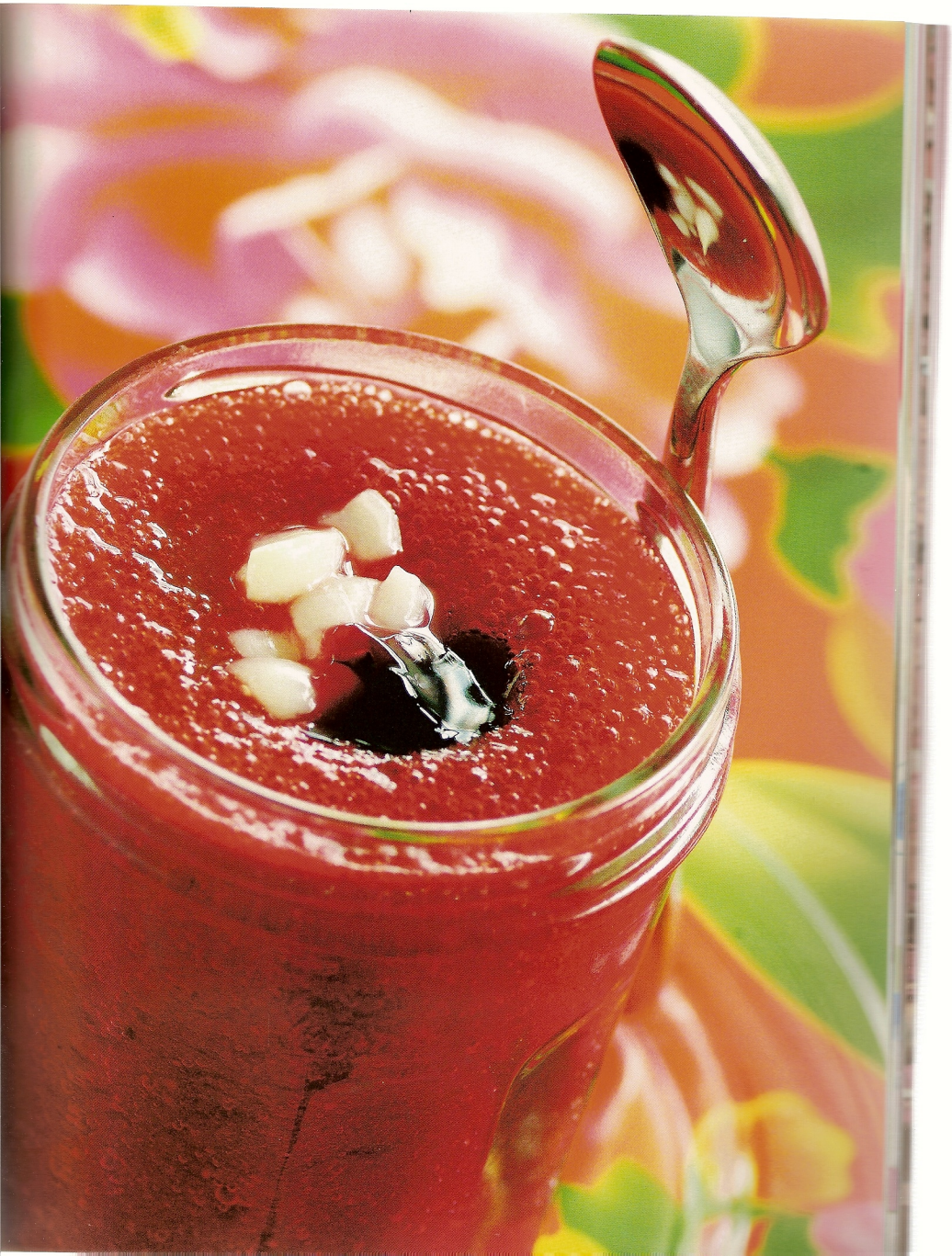
Variante : remplacez 1 des oranges par 1 citron, ajoutez 1 pincée de gingembre.

Rhubarbe en sirop

Un secret de nos campagnes, soufflé généreusement par Christine sur la jolie place du marché de Quarré-les-Tombes.

tiges de rhubarbe
(récipient préalablement stérilisé)

Nettoyez les tiges de rhubarbe et coupez-les en sections de la longueur de votre récipient (bocal, pot de confiture ou bouteille à ouverture large type Tropicana). Remplissez le récipient préalablement stérilisé de ces tiges de rhubarbe disposées verticalement les unes contre les autres jusqu'à ce qu'il ne reste plus de place. Retournez le récipient et réservez dans un endroit sombre et frais pendant quelques mois.



Pour **8** personnes - Coût : **5 €** - Préparation et cuisson : **45 min** environ

Ritz crackers apple pie

Oui, il s'agit bien d'un *apple pie* sans un seul morceau de pomme, ni autre fruit, réalisé exclusivement avec une bonne cinquantaine de biscuits salés d'apéritif (Ritz) et quasiment rien d'autre. Effectivement nous comprenons votre méfiance et il nous a bien fallu dix fois le faire, le voir, le goûter... le refaire, le regoûter et le revoir pour y croire. Mais les résultats sont là : ce *pie* aux Ritz a vraiment l'aspect, le goût et le tout d'un délicieux *pie* aux pommes, c'est à n'y plus rien comprendre...

Pour la base :

2 verres d'eau
3/4 de verre de sucre
2 cuil. à café de levure
30 Ritz crackers
1 cuil. à café de jus de citron (Pulco)
1 cuil. à café de cannelle en poudre

Pour la couverture :

25 Ritz crackers
1/2 verre de sucre roux en poudre
1/2 cuil. à café de cannelle
1/3 de verre de beurre ou margarine

Pour réaliser la base, mélangez dans une casserole l'eau, le sucre, la levure et les Ritz crackers. Portez à ébullition et laissez mijoter 5 min. Ajoutez le jus de citron et la cannelle. Versez cette préparation dans un moule.

Pour réaliser la couverture, mélangez dans un grand bol les Ritz crackers émiettés, le sucre roux la cannelle et le beurre (ou la margarine).

Couvrez la première couche versée dans le moule de cette seconde préparation *façon apple pie. Faites cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 15 min, puis passez* à 120 °C (th. 4) pendant 15 à 20 min.

Servez tiède avec de la crème Chantilly ou de la glace à la vanille.

RITZ
Crackers

Pour **4** personnes - Coût : **3 €** - Préparation : **5 min** environ (et **4 h** au congélateur)

Glace Danette vanille et Nutella

L'alliance insolite de deux aussi délicieuses préparations, que sont la Danette à la vanille et le Nutella, ne pouvait engendrer que délicioseté. Facile à dire mais il fallait quand même y penser et, croyez-en nos expériences inavouables, ce genre de mélange évident qu'on croit si bien parti n'est pas toujours aussi garanti qu'on croit, pour le meilleur ici mais pour le pire combien de fois...

4 pots ou 50 cl de crème dessert au goût vanille (Danette) ou de crème anglaise

4 cuil. à soupe de Nutella

8 cl de crème liquide

Mélangez tous les ingrédients et versez-les dans un plat type Tupperware ou remplissez à nouveau les pots de Danette jusqu'à ras bord (voir photo ci-contre).

Laissez prendre pendant 1 nuit au congélateur (4 h au moins).

Sortez 30 min avant de servir.

Danette
Saveur
Petit Beurre
Danette
Saveur
Petit Beurre

Pour **4 à 6** personnes - Coût : **4 €** - Préparation : **5 min** environ (et **4 h** au congélateur)

Glace aux marrons

Trop simple pour être vrai et pourtant... il vous suffit de mélanger les deux ingrédients ci-dessous et le tour est joué. À ce prix-là vous pouvez même vous amuser à compliquer les choses en ajoutant, par exemple, des morceaux de châtaignes, des noisettes entières ou des copeaux de chocolat avant de passer la glace au congélateur.

1 boîte de crème de marrons sucrée (500 g) **1 boîte de lait concentré non sucré (410 g)**

Mélangez la crème de marrons et le lait concentré.

Versez cette préparation dans un récipient en plastique de la forme que vous voulez donner à votre glace.

Laissez le tout au congélateur pendant 4 h au moins.

Démoulez et servez avec du chocolat fondu.

Touche personnelle : ajoutez un Carambar en petits morceaux, quelques carrés de chocolat râpé, des morceaux de châtaignes ou des noisettes entières à la préparation.

Pour **6** personnes - Coût : **6 €** - Préparation : **10 min** environ (et repos au congélateur)

Vacherin charolais

Les jusqu'au-boutistes du vacherin utiliseront un plat à bords hauts pour superposer des couches de glace et de meringue qu'ils pourront facilement démouler et servir comme un gros gâteau. Les *outsiders* peuvent aussi mélanger, dans un grand saladier transparent, des boules de glace et des morceaux de meringue.

2 à 4 grosses meringues aux amandes de boulangerie (ou 10 à 20 petites meringues en boîte, vendues en supermarché)
1 l de glace à la vanille (ou 1/2 l à la vanille et 1/2 l de glace à la praline, aux amandes, aux noix de pécan ou au caramel)

Pour la décoration :
crème fouettée ou chantilly
quelques amandes ou noisettes pilées

Si vous voulez présenter votre vacherin démoulé, utilisez un plat à bords de 5 à 10 cm de haut (en plastique de préférence, type Tupperware) et alternez des couches de meringues (concassées) et de glace (un peu ramollie). Compactez bien le tout pour que le mélange soit le plus dense possible.

Si vous utilisez un grand saladier transparent : mélangez de grosses cuillerées de glace et de gros morceaux de meringues sans chercher à les compacter.

Laissez reposer le vacherin au congélateur et sortez-le 10 min avant de le servir. Recouvrez le vacherin de crème Chantilly et saupoudrez-le d'amandes ou de noisettes pilées.

Pour **4** personnes - Coût : **2-3 €** - Préparation : **15 min** environ (et repos au congélateur)

Suprême suisse

Le « suprême suisse » c'est comme une belle piste de poudreuse : ça se mange frais (mais pas glacé) et ne se conserve pas très longtemps (au risque de voir les blancs en neige retomber). Pour le planter du bâton, les cigarettes russes sont vivement recommandées.

4 cuil. à soupe de sucre en poudre
4 œufs
4 petits-suisses
2 cuil. à soupe de rhum (Négrita)

Dans un saladier, mélangez le sucre, les jaunes d'œufs, les petits-suisses et le rhum. Battez les blancs en neige, puis ajoutez-les délicatement à la préparation précédente.

Versez le tout dans des ramequins (pour des portions individuelles) ou dans un joli plat. Laissez reposer au réfrigérateur (1 h au moins) jusqu'au moment de servir.

Touche personnelle : saupoudrez d'un zeste d'orange ou de citron avant de servir.

Lait cogné glacé

Ce lait (concentré) cogné (au cognac) et glacé (2 h au congélateur) constitue un dessert raffiné tout droit sorti du bar et du placard. Libre choix pour la garniture mais les deux meilleures options restent, selon nous, les moelleux marrons glacés ou les fondants rochers Suchard.

1 volume de lait concentré sucré (1 boîte)
1 volume de lait UHT
2 cuil. à soupe de cognac (de rhum ou de Grand Marnier)
garniture au choix : 2 marrons glacés, ou 2 rochers Suchard, ou 6 carrés de chocolat en copeaux, ou quelques noix de pécan, ou des raisins de corinthe...

Mélangez le lait concentré sucré avec la même quantité de lait. Parfumez de cognac et ajoutez votre garniture : brisures de marrons glacés ou rochers Suchard en petits morceaux, etc. Versez dans un joli saladier transparent ou dans un récipient en plastique (type Tupperware) facile à démouler.

Touche personnelle : servez (dans le saladier transparent ou démoulé sur un plat) nappé de chocolat fondu ou de poudre de cacao amer ou de noix (amandes, noisettes, etc.) émiettées.

DANONE
Le Petit Suisse

Pour **4** personnes - Coût : **4 €** - Préparation : **10 min** environ

Caranouglace

Qu'on se le dise, avec un peu d'eau dans une casserole, tout fond... les fraises Tagada, les frites acidulées, les Caranouga et autres Carambar. Transformés en coulis colorés ils habillent une simple glace à la vanille de tous les feus et lui donnent une délicieuse texture caramélisée appréciée par petits et grands.

4 Caranouga
4 cuil. à soupe d'eau
8 boules de glace à la vanille
80 g de noix de pécan

Faites fondre les Caranouga dans une casserole avec un peu d'eau. Retirez du feu quand ils sont fondus. Versez sur la glace à la vanille et saupoudrez de noix de pécan (noisettes, amandes ou autres noix émiettées).

Tagad'ice cream

La recette ci-dessous c'est bien évidemment... que pour les enfants.

12 fraises Tagada
4 cuil. à soupe d'eau
8 boules de glace à la vanille
8 fraises

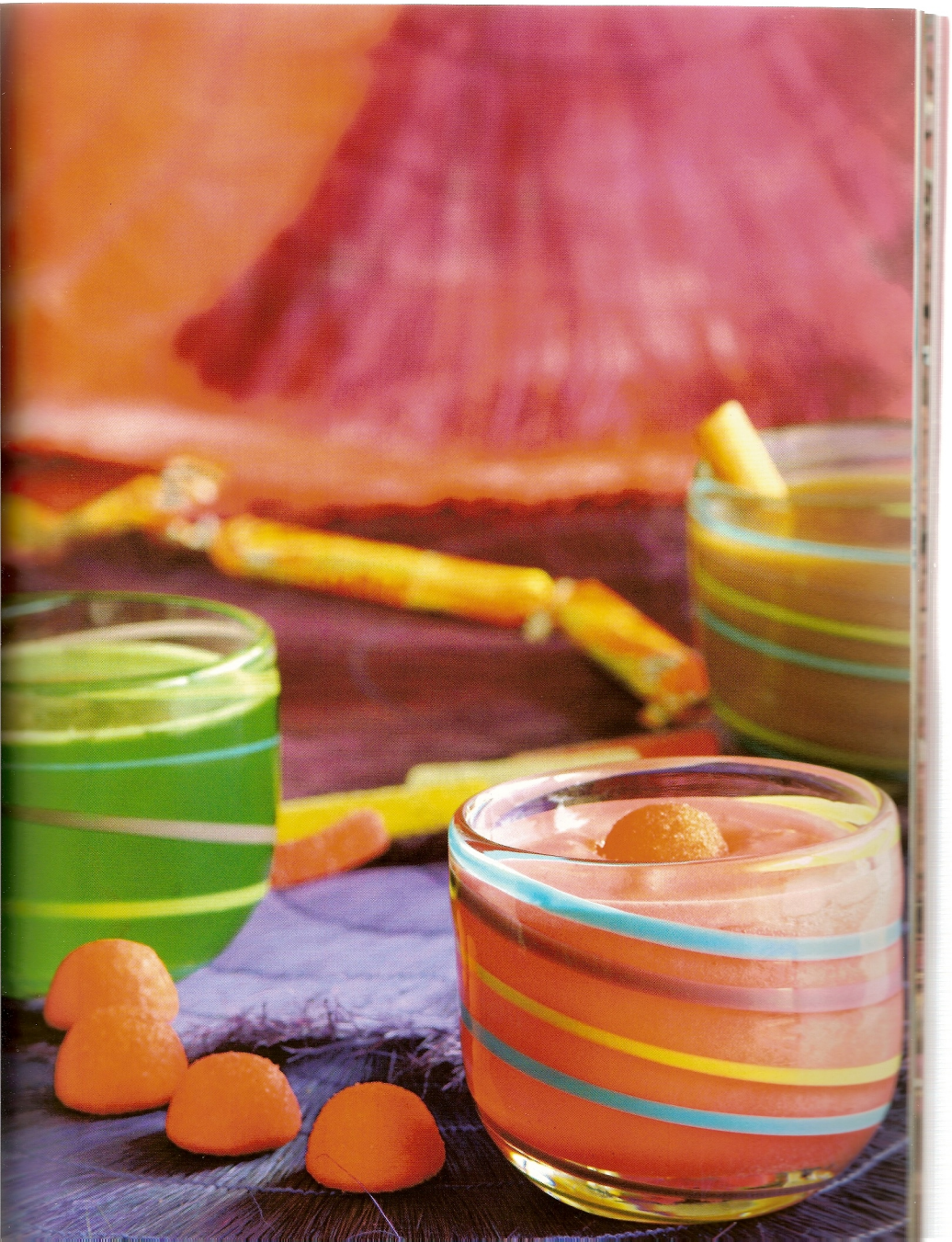
Faites fondre les fraises Tagada dans une casserole avec un peu d'eau. Retirez du feu quand les Tagada sont presque entièrement fondues. Versez sur la glace à la vanille et servez avec les fraises fraîches.

Glace frite

Avec les trois couleurs – vert frite, jaune Caranouga et rouge Tagada – vous pouvez même défier le drapeau italien sur fond de glace vanille.

8 frites acidulées de couleur verte
4 cuil. à soupe d'eau
8 boules de glace à la vanille
4 feuilles de menthe

Faites fondre les frites dans une casserole avec un peu d'eau. Retirez du feu quand les frites sont fondues. Versez sur la glace à la vanille et servez avec une feuille de menthe.



Pour **1,5 l** de liqueur - Coût : **10-12 €** - Préparation : **30 min** environ

Baileys au Carambar

À ceux qui vous impressionnent toujours à coups d'alcool de prune de mon grand-père, ou d'eau-de-vie de ma grand-tante, vous allez enfin pouvoir proposer votre propre digestif secret maison en fin de repas : « goûtez-moi ça... ».

15 Carambar
1/4 l d'eau (1 grand verre)
1/2 l de rhum blanc (ou de whisky)
1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
sucre roux pour rectifier l'assaisonnement

assaisonnement proposé :
jus d'1/2 citron jaune (ou Pulco citron jaune)
jus d'1/2 citron vert (ou Pulco citron vert)
et assortiment d'épices au choix :
3 bâtons de cannelle, 2 gousses de vanille,
1 morceau de gingembre frais, 1 pincée
d'épices à pain d'épices.
(sucre roux pour rectifier l'assaisonnement
si nécessaire)

Faites fondre les Carambar à la casserole dans l'eau. Ajoutez le rhum et le lait concentré.

Assaisonnez de jus de citron (ou d'orange) à votre convenance.

Épicez à votre goût avec, par exemple, des bâtons de cannelle, des gousses de vanille, du gingembre épluché et coupé en morceaux, des épices à pain d'épices, des zestes de citron ou d'orange...

Rectifiez l'acidité du breuvage avec du sucre roux si nécessaire.

Versez dans une grande bouteille (ou dans un bocal) de contenance 1,5 l environ. Fermez et conservez au réfrigérateur.

Agitez régulièrement et filtrez à la passoire avant de consommer si votre assaisonnement a créé des dépôts.

Servez très frais, avec des glaçons, dans des verres à whisky, façon Baileys.

CARAMBAR

Pour **4** personnes - Coût : **2 €** - Préparation et cuisson : **40 min** environ

Gâteau au yaourt (périmé)

Vous connaissez déjà ? Évidemment ! La recette inavouable des gastronomes en culottes courtes (et des mamans soucieuses de recycler des yaourts légèrement périmés) est même inscrite au programme de la plupart des maternelles ! On ose à peine vous la présenter, mais, si ce n'est pas ici qu'on en parle, alors jamais le gâteau au yaourt (périmé) ne trouvera sa place dans un livre de recettes. C'est vraiment trop injuste...

1 pot de yaourt (périmé de 3 jours maxi.)
1 à 2 pots de sucre en poudre
1 pot d'huile
3 pots de farine
3 œufs
1 pincée de sel

Mélangez dans l'ordre : le yaourt (conservez le pot pour les dosages qui suivent), le sucre (comptez 2 pots si vous voulez le gâteau plus sucré), l'huile, la farine et les œufs. Versez la préparation dans un moule à gâteau beurré et fariné. Passez au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 40 min environ. Laissez tiédir avant de démouler.

Variante : remplacez un des 3 pots de farine par 1 pot de noisettes en poudre ou ajoutez à la pâte 1 grosse cuil. à soupe de confiture ou de gelée de fruits rouges pour obtenir un gâteau rose.

Quatre-quarts (virgule cinq)

Vous connaissez aussi ? Et bien tant qu'on y est, et pour ceux qui auraient oublié, révisons les classiques. Le but du jeu c'est « tous pour un, un pour tous »... œufs, beurre, sucre et farine : même poids, même combat.

3 œufs
beurre (poids égal à celui des œufs)
sucre (poids égal à celui des œufs)
farine (poids égal à celui des œufs)

Pesez les œufs (le poids moyen d'un œuf varie entre 65 et 75 g) pour peser ensuite le même poids de beurre, de sucre et de farine. Faites fondre le beurre et mélangez-y le sucre, la farine puis les œufs entiers. Versez la préparation dans un moule à gâteau beurré et fariné. Passez au four à 180 °C (th. 6) pendant 40 min environ.

Démoulez à la sortie du four et servez une fois que le gâteau a complètement refroidi (encore meilleur si vous attendez 24 h avant de consommer).

Quatre-quarts virgule cinq : parfumez la pâte avec du rhum, de la vanille ou du jus *de citron, ajoutez des zestes d'orange ou de citron à la préparation.*

DANONE
YOGHOURT
ATURE

Pour **4** personnes - Coût : **8-12 €** (en comptant **2-3 €** de confiseries par personne) - Préparation : **10 à 45 min** environ (fonction de l'édifice)

Ma cabane au Canada

Inavouable parce que cette jolie cabane, tout droit sortie du conte de Hansel et Gretel, n'est composée que de confiseries le plus souvent rigoureusement interdites à vos enfants. Pour le reste, il s'agit plus d'un principe de montage qu'une recette à suivre à la lettre. L'idée étant de prendre tout ce qu'on a de fondant (ou de poreux) sous la main pour décorer un gâteau, monter un édifice, constuire un train ou encore habiller une génoise.

barres chocolatées (Mars, Nuts, Kit Kat, Twix, Balisto, rochers Suchard, etc.)
biscuits ronds (Granola, Pépito, etc.)
biscuits rectangulaires (Déli'choc, etc.)
autres biscuits (Finger, Palmito, etc.)
bonbons (Smarties, M&M's, réglisses, fraises Tagada, Carambar, etc.)
céréales (Rice Krispies, Kellog's Corn Flakes, etc.)
génoise

Si vous entreprenez une construction hyperréaliste type maison ou cabane (voir ci-contre) rassemblez les matériaux suivants sur le chantier : des Mars et des Nuts pour tailler les parpaings, des Finger en guise de linteaux, des Kit Kat pour les portes, des gaufres ou des plaques de chocolat en guise de couverture, enfin des Smarties et des M&M's pour égayer les parterres de fleurs du jardin.

Votre montage réaliste peut prendre d'autres formes, notamment celle d'un petit train s'en allant dans la campagne, qui vous donne toutes sortes de possibilité créatives avec les roues du train en Pépito ou Granola, des rails en Finger ou en ruban de réglisse, la cheminée de la locomotive en cigarette russe, etc.

Si vous habillez une génoise, réalisez votre montage de préférence dans un plat à gratin recouvert de papier sulfurisé. Parfumez la génoise de quelques gouttes de rhum ou de café pour créer une pièce montée, empilage ou amalgame... de barres chocolatées partiellement concassées (Mars, Nuts, Kit Kat, etc.), de biscuits chocolatés imbibés de rhum ou de café (Granola, Finger, etc.), de pépites de chocolat, céréales (cf. Kellog's Corn Flakes), noisettes en poudre, etc. Pour souder le tout vous pouvez passer la construction au four (à feu très doux) en surveillant attentivement pour sortir du four dès que le ciment en chocolat de la construction aura permis de souder l'édifice. Après la construction (ou pour rattraper une cuisson ratée...) vous pouvez aussi napper le tout de chocolat pour camoufler l'affaire, à voir...

Pour **20** roses ou rochers - Coût : **4** - Préparation et cuisson : **15 min** environ (et **1h** de repos au réfrigérateur)

Roses en chocolat

Ces petits croquants aux céréales ressemblent vraiment à des roses prises dans un magma de chocolat. Vous pouvez n'en faire que trois ou quatre pour décorer un gâteau, les préparer en quantité orgiaque pour l'heure du thé, les présenter dans des petites caissettes pâtissières en papier ou dans un grand saladier transparent agrémenté de bonbons de toutes les couleurs (Smarties ou M & M's) sur un buffet de desserts.

150 g de pétales de blé ou céréales Corn Flakes (Kellog's)
130 g de beurre ou margarine
200 g de chocolat (Nestlé dessert)
50 g de sucre glace

Dans une casserole, faites fondre le beurre et le chocolat avec le sucre glace puis laissez tiédir. Versez les céréales dans un saladier et recouvrez-les du chocolat fondu. Mélangez le tout délicatement pour bien recouvrir les céréales de chocolat.

Confectionnez des petites roses et posez-les sur un plat ou une assiette. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur avant de consommer. Se conserve facilement 1 semaine (hors du réfrigérateur) dans un endroit sec et frais.

Touche personnelle : ajoutez 1 cuil. à soupe de café soluble (décaféiné pour les enfants) pour parfumer le chocolat.

Turtle rocks

Ces petits rochers à la noix de coco portent le (pré-)nom d'une magnifique petite crique en Jamaïque, *Turtle cove*, ombragée de cocotiers.

10 petites meringues blanches
2 barres chocolatées Bounty (ou 4 mini)
50 g de chocolat (Nestlé dessert)
sucre glace

Dans une casserole, faites fondre les Bounty et le chocolat puis laissez tiédir. Concassez grossièrement 8 meringues dans un saladier et recouvrez-les du chocolat fondu. Mélangez le tout délicatement pour bien recouvrir les meringues de chocolat.

Confectionnez des petits rochers et posez-les sur un plat ou une assiette. Concassez finement les 2 dernières meringues et roulez vos rochers dans cette chapelure. Saupoudrez de sucre glace et laissez reposer 1 h au frais avant de consommer (se conserve en boîte aussi longtemps que vous voulez dans un endroit sec et frais).

Kellogg
Original
CORN
FLAKE

Pour **6** personnes - Coût : **4-5 €** - Préparation et cuisson : **20 min** environ

Cervelle de Cha'

Sans vouloir vous affoler, cette préparation, à ranger dans les *best of* de la catégorie *crazy kids food*, ressemble d'abord à de la cervelle puis à une sorte de nougat rose pâle une fois durci et découpé en cubes.

1/2 paquet de céréales au riz soufflé (Rice Krispies de Kellog's)
1 gros paquet de Chamallows (300 g)
1 cuil. à soupe de beurre

Faites fondre les Chamallows dans une casserole à feu doux avec une noix de beurre. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Lorsque les Chamallows sont fondus, ajoutez hors feu la moitié du paquet de Rice Krispies et mélangez jusqu'à l'obtention d'un *gloubiboulga*.

Beurrez légèrement un plat à gratin et remplissez-le uniformément de ce *gloubiboulga* sur une couche d'environ 3 cm d'épaisseur.

Laissez refroidir et durcir complètement pour servir en petits carrés.

Saucisson d'anniversaire

Après les bonbons façon œuf au plat, les cigarettes en chocolat, les gommes au Coca-Cola et le rouge à lèvre à la fraise, voilà le saucisson à la guimauve, recette pour enfants sages.

200 g de chocolat (Nestlé dessert)
100 g de beurre
100 g de sucre glace
1 œuf
150 g de biscuits secs, sablés ou petits-beurre
10 Chamallows

Faites fondre le chocolat et le beurre jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Hors du feu, ajoutez le sucre glace et l'œuf entier, puis les biscuits écrasés en petits morceaux et les Chamallows coupées en petits dés.

Versez la préparation ainsi obtenue sur une feuille de papier d'aluminium et repliez le papier de façon à donner à la pâte la forme d'un saucisson. Laissez reposer au réfrigérateur jusqu'à ce que le saucisson durcisse (comptez 5 h, au moins, ou 2 h au congélateur).Ôtez le papier d'aluminium et servez en fines tranches.

Touche personnelle : avant de couper le saucisson, roulez-le dans du sucre glace, de la noix de coco ou du cacao amer et présentez-le sur un plat ou une planche en bois, comme un vrai saucisson coupé en tranches.

KRISPIES
Kellogg's
RICE
KRISPIES

Pour **4** personnes - Coût : **4 €** - Préparation et cuisson : **40 min** environ

Soufflé aux marrons

Encore meilleur que les mousses de marrons que l'on achète par boîtes de quatre au rayon frais (c'est dire...), ce soufflé, servi tiède de préférence, avec des langues-de-chat, donnera tout de même un peu plus de panache à votre dessert.

1 boîte de crème de marrons sucrée (500 g)
4 œufs
1 tasse de crème fraîche épaisse
1 petite cuil. à soupe de sucre en poudre

Préchauffez four à 180 °C (th. 6).

Mélangez la crème de marrons, la crème fraîche, les jaunes d'œufs et le sucre .

Battez les blancs en neige très ferme et intégrez-les délicatement à la préparation.

Versez dans un moule et passez le tout au four à 180 °C (th. 6) pendant 30 min environ (surveillez pour sortir quand le soufflé a bien monté).

Servez tiède.

FABRICATION FRANCAISE
CRÈME
DE
MARRONS DE L'ARDÈCHE
VANILLÉE
CLÉMENT FAUGIER. PRIVAS

Pour **8** personnes - Coût : **9 €** - Préparation et cuisson : **20 min** (et **1 nuit** de repos au réfrigérateur)

Bûche de Noël

Si vous n'avez pas emballé de cadeaux, pas décoré de sapin et pas farci de dinde... raison de plus : c'est à vous que revient l'honneur de préparer la bûche de Noël, et tout le reste vous sera pardonné.

1 kg de crème de marrons
300 g de beurre
50 g de chocolat noir (Nestlé dessert)
150 g de petites meringues aux amandes (vendues en supermarché)
5 cl de rhum (Négrita)

Faite ramollir le beurre en crème souple. Ajoutez la crème de marrons, le chocolat et le rhum. Concassez les meringues en morceaux. Chemisez un moule de la forme que vous souhaitez donner à votre bûche (utilisez un moule à cake tout en longueur par exemple). Versez au fond du moule la préparation à base de marrons et chocolat. Puis couvrez d'une couche de meringues concassées. Laissez 1 nuit au réfrigérateur.

Touche personnelle : imitez l'écorce de la bûche à l'aide d'une fourchette et/ou saupoudrez de cacao amer ou de sucre glace pour imiter la neige.

Bûche bis en bombe noire

Pour ceux qui trouvent le roulé de bûche un peu ringard, ou tout simplement hors saison, nous vous recommandons cette version « bombe noire » qui consiste à disposer la pâte marron-chocolat en forme de grosse poitrine au milieu d'un plat et à recouvrir ce dôme protubérant d'un épais glaçage de chocolat noir. Effet grand pâtissier garanti.

1 kg de purée de marrons non sucrée
400 g de chocolat noir (Nestlé Dessert)
200 g de beurre
200 g de sucre glace
(200 g de chocolat noir pour le glaçage)

Mélangez la purée de marrons et le sucre glace. Dans une casserole, faites fondre le beurre et le chocolat. Mélangez les marrons et le chocolat fondu jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Laissez tiédir puis disposez cette pâte sur une feuille de papier sulfurisé en lui donnant une forme de dôme ou de pyramide. Laissez durcir au réfrigérateur (1 nuit si possible, 4 h au moins) puis nappez la préparation d'une épaisse couche de chocolat fondu. Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

Pour **30** personnes (2 gros puddings pour 15 personnes ou 4 plus petits pour 8 personnes) - Coût : **20 à 30 €** - Préparation et cuisson : **8 h** environ (dont **5 h** de cuisson)

Pudding de Grand-Mat

Pour conclure, une dernière recette de toute beauté... Un kilo de graisse pétri d'épices, de rhum et de raisins. Un baluchon de bonnes choses riches, parfumées et flambées enfin dans un brasier bleuté. Un « *pudding* » dont la recette illustre à elle seule toute la force du mot « pétrir », fait de travail, de patience et de générosité. Alors, une fois rassemblée la longue liste des ingrédients, prenez votre courage à deux mains, ôtez les bagues, remontez les manches et hauts les cœurs !

2 kg de graisse de rognon de bœuf (pour obtenir 1 kg sans déchets)
1 kg de farine
750 g de raisins de Corinthe
250 g de raisins de Smyrne
250 g de raisins de Malaga
125 g d'angélique
125 g de cédrat
125 g d'écorce d'orange confites
2 noix de muscade
250 g de cassonade
8 œufs
2 bouteilles de rhum (Négrita)
2 à 4 torchons pour faire les baluchons

Débarrassez minutieusement la graisse de rognon de bœuf de toutes ses impuretés (prévoyez près de 2 kg de graisse pour obtenir 1 kg sans déchet). Réduisez la graisse en petits morceaux ou passez-la au hachoir.

Dans un grand récipient (ou une bassine en plastique) mélangez à la main la graisse et la farine. Ajoutez ensuite les fruits et le sucre. Puis ajoutez les œufs et un grand verre de rhum. Pétrissez cette pâte pour la rendre la plus homogène possible.

Disposez une boule de pâte au milieu d'un torchon fariné. Refermez le torchon sur le pudding et ficelez bien serré en baluchon (les ingrédients ci-dessus vous permettent de faire deux gros puddings ou quatre plus petits).

Le lendemain, faites bouillir chaque pudding dans une marmite pendant 4 h sans que les baluchons ne touchent le fond. Conservez dans un endroit frais.

Le jour J, faites bouillir le pudding pendant 1 h dans une marmite. Sortez le pudding du torchon et passez-le au four 20 min (th. 4-5). Flambez abondamment au rhum et servez accompagné de glace à la vanille, de crème anglaise ou de *brandy butter*.

***Brandy butter* de Caroline :** battez 125 g de beurre avec le même poids de sucre, ajoutez 2 jaunes d'œufs et mélangez très vivement jusqu'à ce que l'on ne sente plus la granulation du sucre. Ajoutez enfin quelques gouttes de rhum et de citron avant de servir pour accompagner le pudding de ce traditionnel *brandy butter*.

RHUM NE
Rhum
NEGRITA
BARDINET
ILES FRANÇAISES
APPELLATION

LA TABLE DES RECETTES INAVOUABLES

® Aspic d'asperges 12
® Auchoc de Catherine sans farine 70
® Auchoc de Fred sans cuisson 70
® Baileys au Carambar 118
® Banoffee pie 92
® Biscovomaltine 78
® Black & White 86
® Blinis de pommes de terre 26
® Bœuf Strogonoff 42
® Brandy butter de Caroline 132
® Brick à brac et Cie 52
® Brownie de Laurence 82
® Bûche bis en bombe noire 130
® Bûche de Noël 130
® Cake aux asperges 12
® Caleçon de fromages 52
® Canard à l'orange 46
® Canard à la cerise balsamique 46
® Caranouglace 116
® Carot cake au Nutella 76
® Cervelle de Cha' 126
® Champignons aux fines herbes 16
® Charlotte de Potier 96
® Charlotte fouettée aux deux gelées 94
® Cheese nan qui rit 52
® Confiture de lait 92
® Côtelettes en bière 56
® Crostini pacifique 38
® Crumble de sardines 24
® Crumble express 98
® Curry d'agneau au galop 58
® Dauphinois au saumon 26
® Dip aux oignons gratinés 40
® Drunken chicken 56
® Flan d'agrumes au chocolat 100
® Fondant à la Danette 72
® Gaspacho d'asperges au surimi 54
® Gaspacho de betteraves 14
® Gaspacho de petits pois à la menthe 22
® Gâteau au yaourt (périmé) 120
® Gâteau aux pommes 102
® Gâteau Nescafé Nutella 76
® Glace aux marrons 110
® Glace Danette vanille et Nutella 108
® Glace frite 116
® Gratiné de poires 100
® Hello Dollies 84
® Kiri de sardines 36
® Lait cogné glacé 114
® Lump d'avocat 18
® Ma cabane au Canada 122
® Marmelade d'oranges 104
® Mille-feuilles de petits-suisses 80
® Mousse au chocolat express 78
® Mousse de cerise et fraises fraîches 104
® Mousse de poisson 28
® Opéra de Lucie façon Cécile 80
® Pâtes aux grands bleus 48
® Parmentier créole 44
® Pink trifle 94
® Poivrons savoyards 20
® Porc créole à l'ananas 66
® Poulet impérial au raisin 58
® Pudding de Grand-Mat 132
® Purée qui rit 20
® Purée vanille 44
® Quatre-quarts (virgule cinq) 120
® Ramequin des bois 32
® Ramequin des mers 32
® Rhubarbe en sirop 104
® Ritz crackers apple pie 106
® Riz-Cola 60
® Roses en chocolat 124
® Rouget paprika 34
® Roulés Môret 40
® Salade Kung Sue Thaïe 62
® Saucisson d'anniversaire 126
® Sauté de veau basquaise 42

® Soufflé au Nutella 74
® Soufflé aux marrons 128
® Soufflé au crabe 30
® Soupe de surimi au gingembre 64
® Suprême suisse 114
® Tagad'ice cream 116
® Tajine de poulet aux abricots 66
® Takubin muffin 102
® Tartare de betteraves 14
® Tartare de surimi au gingembre 64
® Tarte à la tomate d'Amicie 50
® Tarte au citron 90
® Tarte aux légumes et fines herbes 50
® Tarte aux moules 38
® Terrine de lotte 34
® Thon Môret 36
® Tiramisu 88
® Tiramisubis 88
® Truffes de thon 40
® Turtle rocks 124
® Vacherin charolais 112
® Velouté de courgettes 22

® Recettes inavouables au goût salé en bleu
® Recettes inavoualbles au goût sucré en rose

LA TABLE DE CONVERSION EN UN COUP DE CUILLÈRE À POT

Les cuillères
1 cuil. à café = 0,5 cl = 3 g (farine) = 5 g (sucre, sel)
1 cuil. à dessert = 1 cl = 8 g (farine) = 10 g (sucre, sel)
1 cuil. à soupe = 1,5 cl = 12 g (farine, crème fraîche) = 15 g (sucre, sel)

Les verres
1 petit verre à liqueur = 3 cl
1 verre à vin = 10 à 15 cl
1 verre à moutarde = 15 cl = 100 g (farine) = 125 g (riz) = 140 g (sucre)
1 grand verre = 25 cl = 150 g (farine) = 200 g (riz) = 220 g (sucre)

Les tasses
1 petite tasse à café = 10 cl
1 tasse à thé = 12 à 15 cl
1 grande tasse ou mug = 20 à 25 cl
1 bol de petit déjeuner = 35 cl = 225 g (farine) = 300 g (riz) = 320 g (sucre)

Les températures
Th. 1 = 30 °C (à peine tiède... température estivale au soleil)
Th. 2 = 60 °C (légèrement tiède)
Th. 3 = 90 °C (tiède)
Th. 4 = 120 °C (légèrement chaud)
Th. 5 = 150 °C (température moyenne modérée)
Th. 6 = 180 °C (température moyenne soutenue)
Th. 7 = 210 °C (chaud)
Th. 8 = 240 °C (très chaud)
Th. 9 = 270 °C (très très chaud)